

Sommerzeit ist Salatzeit

Salatsauce - Dreimal anders!

Salatsaucen lassen sich auf ganz verschiedene Arten zubereiten. Sie muss aber nicht immer Mayonnaise oder Senf beinhalten. Diese Saucen bringen Abwechslung in jeden Salat!



Grund-Salatsauce

Aus diesen Mengen ergibt sich ca. 1,5 dl Salatsauce.

½	kleine rote Zwiebel
7 EL	Rapsöl
5 EL	Balsamico, hell
5 EL	Gemüsebouillon, heiss
Gewürze	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In die Salatschüssel geben. Öl, Essig und Bouillon begeben, würzen und gut verrühren.

Die Grund-Salatsauce kann einfach so verwendet werden. Sie eignet sich aber nach Belieben auch sehr gut zur Weiterverarbeitung zu einer Erdbeer- oder Senf-Dill-Salatsauce.

Erdbeer-Salatsauce

Grund-Salatsauce

¼	Zitrone, Saft und Schale
30 g	Erdbeeren

Die Grund-Salatsauce in einen hohen Mixbecher geben. Die Zitronenschale sehr fein dazu reiben und den Zitronensaft dazu pressen.

Die Erdbeeren rüsten und dazugeben.

Mit dem Pürierstab die Sauce fein pürieren und abschmecken.

Senf-Dill-Salatsauce

Grund-Salatsauce

- 1 EL grobkörniger Senf
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 Zweig Dill

Die Grund-Salatsauce mit dem Senf und Honig verrühren. Den Dill abzupfen, evtl. zerkleinern und ebenfalls zur Sauce geben. Alles zusammen gut verrühren.