

Rezept der Woche

# Frühlingsalat mit Radieschen und Schnittlauch

1 Bund Radieschen, in feinen Scheiben  
1 Bund Schnittlauch, in Röllchen  
1 Portion Schnittsalat

in einer großen Schüssel vermengen.

1 rote Zwiebel, fein gehackt  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Olivenöl  
½ TL Honig  
½ TL Senf  
Salz und Pfeffer  
etwas Wasser

zu einem Dressing verrühren und über die Salatmischung geben, kräftig vermengen und nochmals abschmecken.



Unser Geheimtipp: Wir machen uns immer ein großes Glas Dressing und geben es erst direkt auf den Tellern zum Salat. Den Salat lagern wir gewaschen und geschleudert in einer verschlossenen Dose im Kühlschrank. So können wir jeden Tag eine frische Handvoll genießen!

Guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)