



Zweierlei Salatsaucen

SALATSAUCE MIT WALNUSSPESTO

3 EL Walnusspesto (Ölmühle Solling)
3 EL Zitronensaft
1 TL Zucker
1 TL Salz, gehäuft
Pfeffer
200 g Sahne



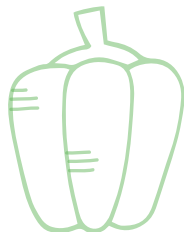
ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Sahne mit einem Pürierstab 1 Minute mixen.
Dann die Sahne während des Mixens erst tröpfchenweise, dann im feinen Strahl dazugeben.
Eventuell noch etwas lauwarmes Wasser bis zur gewünschten Konsistenz hinzufügen.
Nochmal abschmecken.



SALATSAUCE MIT ACETO BALSAMICO

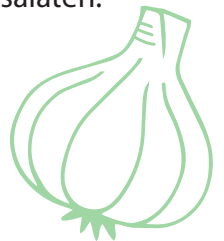
4 EL Aceto Balsamico dunkel
4 EL Zitronensaft
3 TL Zucker
1 TL Salz
Pfeffer
1 Knoblauchzehe, in groben Stücken
6 EL Rapsöl nativ
6 EL Olivenöl



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Öle mit einem Pürierstab 1 Minute mixen.
Anschließend das Öl während des Mixens erst tröpfchenweise, dann im feinen Strahl dazugeben. Nochmal abschmecken.

Die Saucen passen zu gemischten Blattsalaten und zu Rohkostsalaten.



Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE