

Sommerlicher Gemüsesalat

1	l	Salzwasser	aufkochen
4		Rüebli geschält	in längliche Stücke schneiden, im Salzwasser ca. 3 Min. köcheln lassen
1		Kohlräbli, geschält	in Stängeli schneiden, 2 Min. mitköcheln
8 250	g	grüne Spargeln, Broccoli, in Röschen	in Stücke schneiden beides 5 Min. mitköcheln
1	grüne od. gelbe	Zucchini	in Rädli schneiden, die letzten 2 Min. mitköcheln lassen. Alles Gemüse mit der Schaumkelle herausnehmen, sorgfältig in tiefe Teller anrichten

Vinaigrette

8	El	Olivenöl	alles gut verrühren
1	Kl	körniger Senf	
4	El	weisser Balsamico	
3	El	Gemüsefond	
		Salz, Pfeffer	
1	Bd.	Schnittlauch, geh.	am Schluss unter die Sauce geben.
1		Schalotte, geh.	Vinaigrette über das Gemüse verteilen
¼		Peperoni, in Brunoise	
		Ital. Peterli	zum Garnieren
		Cherrytomätli	

Tipp

Andres Gemüse wählen, z.B. Fenchel, Stangensellerie, Peperoni, Kefen
Gemüsefond aufbewahren

