

Rezept Feldsalatsoße mit Adriansenf

Zutaten für 250g Feldsalat:

- 1 kl. Zwiebel
- 125 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Rübekraut
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL Schwerter Adriansenf



Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Die Brühe mit heißem Wasser anrühren, dann ein wenig abkühlen lassen und das Rübekraut darin auflösen.

Die restlichen Zutaten unterrühren und zum Schluss die Zwiebelwürfel dazugeben. Erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

Guten Appetit wünscht

die Schwerter Senfmühle