



Frühlingsalat

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

200 gr.	Feine, grüne Bohnen	Die Bohnen rüsten und über Dampf oder in wenig Salzwasser knackig kochen
100 gr.	Champignons Zitronensaft	Die Champignons waschen, rüsten und fein schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln
150 gr.	Frühlingspinat zart	Den Spinat gründlich waschen und gut abtropfen lassen
100 gr.	Tilsiter	Den Käse in lange, dünne Stengelchen schneiden
		Alle Salatzutaten miteinander mischen und auf die Teller verteilen

Sauce:

4 EL	Sherryessig	Die Zutaten für die Sauce zusammen verrühren und unmittelbar vor dem Servieren über den Salat träufeln
1 EL	Sherry	
	Salz	
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
1 TL	Scharfer Senf	
3 EL	Baumnussoel	
3 EL	Sonnenblumen- oder Disteloel	