

# WÜRZIGER WURZELSALAT FÜR 4 PORTIONEN



800 g Wurzelgemüse (z. B. Petersilienwurzel,  
Pastinake, Rote Beete, Sellerieknolle,  
Möhre, Kartoffel, Süßkartoffel)

1 Zwiebel oder 1 Bund Frühlingszwiebeln

Optional: Kapern, Oliven, eingelegte Gurken

Senf-Dressing:

2 EL Weißweinessig oder Apfelessig

2 EL Rapsöl oder Olivenöl

1 TL Senf

Salz

Pfeffer

Das Wurzelgemüse klein würfeln und in Salzwasser kochen, bis es bissfest ist (ca. 10 Minuten einplanen). Im Sieb abtropfen lassen und Zwiebeln oder Frühlingszwiebeln fein schneiden.

Zutaten für das Senf-Dressing in einer kleinen Schüssel vermengen. Danach Gemüse, Zwiebeln, evtl. Kapern o. Ä. und das Dressing in eine große Schüssel geben und vermengen. Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Kann warm oder kalt serviert werden.

