

WÜRZIGER WURZELSALAT

FÜR 4 PORTIONEN

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

1 Zwiebel oder 1 Bund Frühlingszwiebeln

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 (circa 10 Minuten einplanen). Im Sieb abtropfen lassen und Zwiebeln oder Frühlingszwiebeln fein schneiden. Zutaten für das Senf-Dressing in einer kleinen Schüssel verrühren. Danach das Gemüse, die Zwiebeln und das Dressing in eine große Schüssel geben und vermengen. Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Kann warm oder kalt serviert werden.

