

# Kräuterladen Hollerblüte

## Rezept-Kalender

**Rezept des Monats Juni 2014**

### **Sommersalat mit Holunderblütenessig-Dressing**

**Zutaten:**

1 Kopfsalat  
2 Tomaten  
1 kleine Gurke  
1 Paprika  
1 Hand voll Wildkräuter (z.B. Giersch, Sauerampfer, Wiesen-Labkraut, Beinwell, Spitz-wegerich, Vogelmiere, etwas Löwenzahn, Schafgarbe und Gundelrebe)  
3 Esslöffel Wildkräuteröl  
3 Esslöffel Holunderblütenessig  
etwas Salatkräutersalz mit Wildkräutern  
etwas bunten Pfeffer aus der Mühle  
verschiedene Blüten zum Dekorieren (z.B. von Holunder, Rosen, Gänseblümchen, Borretsch, Ringelblumen, Wiesen-Glockenblumen, Rotklee, Kapuzinerkresse)

**Zubereitung:**

Die Wildkräuter, Blüten und die übrigen Salatzutaten waschen.

Die Wildkräuter ganz fein schneiden.

Die Kopfsalatblätter in mundgerechte Stücke zupfen.

Tomaten, Gurke und Paprika klein schneiden und zum Salat geben.

Aus Wildkräuteröl, Holunderblütenessig, Salatkräutersalz mit Wildkräutern und buntem Pfeffer aus der Mühle das Dressing rühren, zum Salat geben und alles vorsichtig vermischen.

Den Salat mit den Blüten verzieren.

**Welch köstliche Aromen-Vielfalt! Guten Appetit!**