

Schwarzäugiger Erbsensalat

Weisser Balsamico mit Honig

Zutaten

500gr schwarzäugige Erbsen
1 Zweig Sellerie
1 Karotte,
1 Zucchini
1 getrocknete Zwiebel
3 farbige Paprika, je 1/3
Eine Handvoll Petersilie
3 EL. Extra natives Olivenöl
2 EL. Senf
1 EL. Weisser Balsamico mit Honig
Salz & Pfeffer



Zubereitung

Καλή όρεξη!

- Schwarzäugige Erbsen etwa 30 Minuten lang kochen. Sie sollen hart bleiben und nicht schmelzen.
- Gut abtropfen lassen und in eine Salatschüssel geben, um abzukühlen.
- Sellerie, Karotten, Zucchini, Paprika und Zwiebeln erst in Streifen schneiden und dann in feine Würfel.
- Petersilie fein hacken und alles in die Salatschüssel geben.
- Extra natives Olivenöl, weisser Balsamico mit Honig, Senf, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Die Vinaigrette über den Salat giessen und alles gut umrühren damit sich die Vinaigrette gleichmässig verteilt.



Wisdom of Nature
biologische Produkte aus Trauben
Koutsi, 20500 Nemea, Griechenland
www.sofiatisfisis.gr
mail@sofiatisfisis.gr