

Salat Politiki

Roter Traubenessig mit Basilikum & Knoblauch

Zutaten

1/2 gehackter Kohl
1 geriebene Karotte
1/2 gehackter Selleriezweig
Eine Handvoll gehackte Petersilie
1 gehackte Paprika Florini
2 geriebene Knoblauchzehen
Eine Handvoll Rosinen
1/2 Tasse Extra natives Olivenöl
1 EL. Roter Traubenessig mit
Knoblauch und Basilikum
Salz & Pfeffer



Zubereitung

Καλή όρεξη!

- Gemüse gut waschen und trocknen.
- Alles fein hacken und in eine Salatschüssel geben.
- Roter Traubenessig mit Basilikum und Knoblauch dazugeben.
- Extra natives Olivenöl hinzufügen.
- Alles von Hand gut vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

Tip

Mit jeder Stunde im Kühlschrank wird es noch schmackhafter.



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