

Rezept (als Beilage für 2-3 Personen)

Grüner Salat

1 Kopf grüner Bio-Salat	Die äußeren welken Blätter entfernen. Die Salatblätter vom Strunk abbrechen, waschen und trocknen. Zum Trocknen entweder eine Salatschleuder benutzen (vgl. Fotos „ Blick in die Küche “) oder die gewaschenen Salatblätter per Hand über der Spüle ausschlagen.
Den geputzten Salat in schmale Streifen schneiden oder in kleine Stücke zupfen.	
1 Bund Frühlingszwiebeln (vgl. Foto „ Blick in die Küche “; auf dem Foto sind sie ziemlich dünn, meist sind die Zwiebeln dicker.) Oder alternativ 1 rote Zwiebel	Putzen (Wurzel abschneiden, äußere Schicht entfernen, dunkelgrüne Enden abschneiden) und quer in schmale Ringe schneiden (vgl. Foto „ Blick in die Küche “). Anschließend zum Salat geben. In Streifen schneiden. (Siehe hier)
1 Bund Dill	Von den Stielen abzupfen und mit dem chinesischen Küchenbeilchen fein gehackt, d.h. wiegen, oder mit dem Messer schneiden. Dann zum Salat geben.
Frische Minzblätter von 2-3 Stielen Minze. Entweder von 2-3 Stielen üblicher Minze oder ca.6 große Blätter Apfelminze . Oder alternativ: 3 Prisen getrocknete Minze (z.B. vom Pfefferminztee).	Mit einem scharfen Messer klein schneiden. Barbara benutzt dazu ihr Windmühlmesser bzw. ihr chinesisches Hackebeilchen . Dann dazu geben.
2 Prisen getrockneten Majoran	Dazu geben
2-3 EL Olivenöl	
½ EL Zitronensaft	
½ EL Kräuteressig (oder anderen Essig)	Dazu geben. Siehe jedoch unten „Wichtige Anmerkung“.
Salz, Pfeffer	Alles vorsichtig umrühren und noch mal abschmecken.

Wichtige Anmerkung:

Salatblätter, Frühlingszwiebeln und Kräuter können schon vorher vorbereitet werden. Den Rest erst direkt vor dem Servieren dazu geben, weil die mit Essig, Öl, Salz, Zitronensaft angemachten Salatblätter schnell zusammenfallen und welk werden.