

Muchs Salatsoße

Zutaten:

200g	Zwiebel
2 Stck.	Knoblauchzehen
½ l	Wasser
2 EL	Zucker
2 EL	Senf
	Salz, Pfeffer
3-5 EL	Salatkrönung Kapuziner
½ l	Walnussöl
¼ l	Sonnenblumen- oder Distelöl
1 EL	Essig



Zubereitung:

Grob geschnittene Zwiebel, zerdrückte Knoblauchzehen im Wasser kochen bis die Zwiebeln sehr weich sind.

Die Zwiebeln abgießen (den Sud auffangen) und in den Mixer mit dem Senf, Zucker, Salz, Pfeffer und Salatkrönung geben und zu Püree verarbeiten. Dann unter langsamerer Mixerdrehzahl das Öl langsam nach und nach zugeben. Zum Schluß den Zwiebelsud und Essig hinzufügen.

So solltest Du eine wunderbare Salatsoße bekommen. Du kannst sie natürlich individuell nach Geschmack verändern, indem man vielleicht den Knoblauch weglässt oder Zitronensaft bzw. frische Gartenkräuter hinzufügt.

Rühre einmal in einer Salatschüssel einen Schuß Muchs Salatsoße mit etwas Joghurt, Ketchup und gekochtem Ei auf...