

# Kopf- & Feldsalat

*Für 4-6 Personen*

## Zutaten:

### Kopfsalat

- 1 Kopfsalat
- 6 cl milder Essig (Schleicher's)
- 1 cl Sherry- oder Balsamicoessig
- 1 Prise Salz
- 1 geh. TL Zucker
- 1 cm Tomatenmark (a.d. Tube)
- 1 TI Senf
- 3 cl Traubenkernöl
- 6 cl süße Sahne (od. teilw. Durch Öl ersetzt)
- 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
- Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Dill)

### Feldsalat

- Feldsalat
- 80 g milder Essig (Schleicher's)
- 6 g Balsamicoessig
- 12 g Walnussöl
- 60 g Traubenkernöl
- 3 kräftige Prisen Zucker
- 1 gestr. TL Salz
- Pfeffer

*Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten plus Vorbereitung*

1. Die Zutaten bis auf die Zwiebel und Kräuter mit dem Schneebesen gut verrühren. Zwiebel und Kräuter kurz vor dem Servieren zugeben und die Marinade über den vorbereiteten Salat gießen. Sofort Servieren