

Salatmarinade für gekochte Salate (Karotten, Bohnen, Spargel, Blumenkohl)

Für 4-6 Personen

Zutaten:

| | |
|---------|--|
| 1 kg | Karotten (Karotten, grüne Bohnen, Blumenkohl oder Spargel) |
| | Salzwasser |
| 4 El | Weißweinessig |
| 2 El | milder Essig (Schleicher's) |
| 250 ml | heiße Gemüsebrühe (Gemüse-Kochwasser verwenden) |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 1 Prise | Zucker |
| 3 El | Öl |
| 2 | Schalotten (fein gehackt) |

Zubereitungszeit: 10 - 20 Minuten, Kochzeit je nach Gemüsesorte

- Karotten:** mit dem Sparschäler schälen, in kochendem Salzwasser garen, danach in Scheiben schneiden.
Blumenkohl: in Röschen teilen, in kochendem Salzwasser garen
grüne Bohnen: an beiden Seiten die Spitzen abschneiden, in Stücke schneiden, zusammen mit Bohnenkraut in kochendem Salzwasser garen
Spargel: Spargel mit dem Sparschäler schälen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser garen (die Spargelköpfe etwas später zugeben)
- Die Gemüsebrühe mit Essig, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren, heiß über das gekochte Gemüse geben und abkühlen lassen. Am besten über Nacht durchziehen lassen.
- Öl und Zwiebel erst vor dem Servieren zugeben.
- Zum Garnieren, Petersilie für Karottensalat, Blumenkohlsalat und evtl. für Bohnensalat verwenden; Schnittlauch für Spargelsalat (zu Spargelsalat passt auch sehr gut eine Sauce Vinaigrette mit Senf und hartgekochtem Ei).