



Veilchen-Marinade an Salat mit Ziegenkäse

Zutaten und Zubereitung

3 EL Rotweinessig, 4 EL Wasser, 3 EL Öl, Zucker, Salz, Pfeffer, 1 Handvoll Veilchenblüten, einige Blätter von Bärlauch und Brasilianischem Sauerklee zu einer Marinade vermengen.

Über einen Salat geben und ziehen lassen. Mit Himbeeren, Veilchen- und Sauerkleeblüten dekorieren. Ziegenkäse im Speckmantel kurz anbraten und auf dem Salat anrichten.