



Süß-saurer Salat mit Paradeiser, Zucchini und Birnen



(c) Margit Gieller/mmg-design

ZUTATEN

3 - 4 handvoll „Rote Johannisbeere“
Paradeiser

1 - 2 kleine Zucchini

3 Birnen

Balsam-Essig, Salz, Honig
und Olivenöl

ZUBEREITUNG

Zucchini und Birnen in dünne Streifen schneiden, die Paradeiser halbieren und vorsichtig mischen.

Honig leicht erwärmen, damit er flüssig wird, danach Balsam-Essig, Salz und Olivenöl zugeben und süß-sauer abschmecken!

Wir wünschen
guten Appetit!

