



TANGO-SALAT

von Andrea Wemken

ZUTATEN

1 Gurke
1 Paprika (entkernt)
12 Cocktail-Tomaten
1 kleine rote Zwiebel
1 Pck. Mozzarella Bambini (Mini-Mozzarella)

1 TL Tango Argentino*
2 TL Wasser
1 TL Knobi Senf*
3 EL Sanfte Traube*
6 EL Griechisches Olivenöl*



ZUBEREITUNG

Gurke und Paprika in Würfel schneiden.
Tomaten und Mozzarella halbieren.
Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Tango Argentino in einem Schraubglas mit 2 TL Wasser quellen lassen.
Dann Sanfte Traube, Knobi Senf und Griechisches Olivenöl zugeben.
Das Schraubglas mit Deckel verschließen, durch Schütteln das Dressing gut vermengen und über den Salat geben.

TIPP:

Toller frischer Salat als Beilage zu Gegrilltem, zum Raclette oder Fondue!
Gut vorzubereiten!

*Edelschmaus Originalprodukt