



TANGO-SALAT

von Andrea Wemken



ZUTATEN

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 Gurke | 1 TL Tango Argentino* |
| 1 Paprika (entkernt) | 2 TL Wasser |
| 12 Cocktail-Tomaten | 1 TL Knobi Senf* |
| 1 kleine rote Zwiebel | 3 EL Sanfte Traube* |
| 1 Pck. Mozzarella Bambini (Mini-Mozzarella) | 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