



Frisch, fruchtig und farbig



Aktive Zeit




Gesamtzeit




1 TL **Dijon-Senf**
3 EL **Weissweinessig**
5 EL **Rapsöl**
1 EL **gemischte Kräuter, z.B. Dill, Kerbel, Maggikraut, fein gehackt**
Salz, Pfeffer

1 **Eichblattsalat, Blätter zerzupft oder in Spalten** 
200 g **Rettich, in feinen Scheiben**
1 Bund **Radiesli, halbiert oder in Vierteln** 
250 g **Erdbeeren, geviertelt**
4 **Ziegenfrischkäse, je ca. 60 g, z.B. Tessiner Büscion**
50 g **Sonnenblumenkerne, geröstet**
Einige **essbare Blüten, z.B. Gänseblümchen**



Senf und alle Zutaten bis und mit Kräutern gut verrühren, würzen.



Rettich und alle Zutaten bis und mit Ziegenfrischkäse auf Tellern anrichten.
Sonnenblumenkerne darüber streuen, Sauce darüber träufeln, mit Blüten garnieren.