

Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing

Klassisch. Würzig. Und mit einer feinen Süße. Auch ein kleiner Beilagensalat kann aromatisch einiges bieten. Eine besonders schöne Kombination: Blattsalate wie Feldsalat und Eichblattsalat mit würzigen Extras wie Mangold und Rucola mischen. Beim Honig-Senf-Dressing ist dann vor allem die Qualität des Senfs entscheidend. Wer es etwas milder und süßer mag, greift zu körnigem Senf. Wer eine leichte Schärfe mag, wählt Dijon-Senf.

Einfacher Tomatensalat

Einfach ein schneller, guter Tomatensalat. Ein simples Dressing, maximaler Geschmack. Denn leckeres Essen kann so einfach sein. Etwas hochwertiges Olivenöl, ein bisschen rote Zwiebel, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer, das war es schon. Wir essen diesen Tomatensalat gerne als Beilage zu Teiggerichten wie Spanakopita und Börek, aber deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Eisbergsalat mit cremigem

Dressing

Manchmal soll ein Beilagensalat einfach nur schlicht und erfrischend sein. Dann machen wir gerne Eisbergsalat mit einem Dressing aus saurer Sahne und Joghurt. So ist der Salat knackig und cremig zugleich und bildet einen milden Gegenpol zu den intensiven Aromen des Hauptgangs.

Spinat-Salat

Edel. Schlicht. Erfrischend. Spinat-Salat ist mit seinen feinen Aromen, die perfekte Wahl, wenn du auf der Suche nach einem dezenten Beilagensalat bist. Wichtig ist hierbei, den Geschmack des Babyspinats nicht mit einem intensiven Dressing zu erdrücken, sondern durch eine schlichte Vinaigrette zu unterstützen. So eignet sich der Spinat-Salat optimal als Salatbett und verleiht deinen Gerichten eine frische Note. Dabei macht er sich auch besonders gut als Vorspeisenkomponente, sollte hier jedoch ebenfalls mit dominanten Aromen kombiniert werden.