

# Sommerblütensalat mit Kapuzinerkresse



(c) Margit Gietler/ mng-design

## ZUTATEN FÜR DIE MARINADE

200 ml Geflügelfond  
250 ml hochwertiges Olivenöl  
250 ml Maiskeimöl  
100 ml Madeira  
100 ml Portwein weiß  
100 ml weißer Balsamico  
20 ml Rotweinessig  
20 ml Sherryessig  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1/2 EL Dijonsenf  
Salz, Zucker, Pfeffer  
frischer Basilikum, Kerbel

## ZUBEREITUNG DES SALATES

Alle Zutaten, außer dem Öl und den Kräutern, kräftig verrühren.  
Danach mit einem Stabmixer das Öl langsam einrühren und die frischen Kräuter einige Stunden darin ziehen lassen.  
Eine einfache, aber sehr geschmackvolle Marinade für einen bunten Sommersalat oder lauwarmes Gemüse.

Wir wünschen  
guten Appetit!

