



## AUGUST



### Sommerlicher Salat

mit warmen Kartoffeln und Honig-Senf-Dressing



#### SALAT



- Blattsalat nach Wahl
- 2 handvoll bunte Kirschtomaten in Bio-Qualität
- Festkochende Bio-Kartoffeln
- Ziegenfrischkäse-Bällchen vom **Ziegenhof Ebnater**

#### DRESSING

- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL **Bio-Waldhonig** von der **Bioimkerei Mondseeland**
- 30 ml Olivenöl
- 20 ml Balsamico
- Einen Schuss **Bio-Oxymel/Sauerhonig** von der **Bioimkerei Mondseeland**
- Einen Schuss Wasser
- Salz** und Pfeffer nach Geschmack

Für das Dressing alle Zutaten in ein leeres Schraubglas geben und durch kräftiges Schütteln alles gut miteinander vermischen. Die Kartoffeln kochen, in Spalten oder in Würfel schneiden und in der Pfanne goldbraun anrösten. Salat, Tomaten und Ziegenkäsebällchen in einer Schüssel anrichten und mit dem Dressing vermengen. Anschließend die Kartoffeln hinzufügen und servieren.

Die gekennzeichneten Zutaten sind in der Dorfladenbox Mondsee und im regionalen Handel erhältlich!



Dieses und weitere Rezepte unserer Direktvermarkter findet ihr auf unserer Website [naturpark-bauernland.at/rezepte](http://naturpark-bauernland.at/rezepte)

VON NATURPARK-DIREKTVERMARKTERIN  
EVELYN RETTENBACHER  
VON DER BIOIMKEREI MONDSEELAND