**Wildkräutersalat (Kräuter aus dem Garten und von der Wiese)**

**Zutaten:**

jeweils 1 Handvoll:

junge Löwenzahlblätter

Knoblauchrauke

Giersch

Sauerampfer

**Zubereitung**

Die Kräuter kurz in stehendem kalten Wasser waschen und in kleine Stücke reißen.

Mit einem Dressing mischen und servieren.

**Dressing**

3 El Walnuss- oder Haselnussöl

3-4 El hellen Aceto balsamico

2 El Konfitüre (hier können gut Reste verbraucht werden)

Salz, Pfeffer

Alles miteinander vermischen und über den Wildkräutersalat geben.