



Apfel - Sauerampfer - Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gebratenem Fisch und knackig, fruchtigen Salaten

Zutaten

- 5 El Apfelessig
- 1 Tl Senf
- 1/2 Tl Zucker
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 6 El Rapsöl
- 1 säuerlich-geschmackvoller Apfel in kleinen Würfeln
- 1/2 Bund Radischen in kleinen Würfeln
- 1 kleine, rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Bund Sauerampfer ohne grobe Stiele, in feinen Streifen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Senf, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl verrühren und herzhaft würzen.

Schritt2

Die Apfelwürfelchen sofort dazu geben, damit sie sich nicht verfärben.

Schritt3

Dann folgen die Radieschen, der Sauerampfer und die Zwiebeln, nachschmecken

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** äpfel, sauerampfer, vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-sauerampfer-vinaigrette/>