

# Bunte Rohkost



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Frische Kräuter</li><li>• Verschiedene Gemüse, z.B. Zwiebel, Möhre, Apfel, Paprika, Weißkohl, Kohlrabi, Gurke, Zucchini, Fenchel, etwas Käse</li><li>• Für Salatsoße: Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Öl, Salatkrönung, evtl. saure Sahne</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kräuter und Gemüse klein schneiden und dann in eine Schüssel geben.</li><li>2. Zutaten für Salatsoße in einer kleinen Schüssel zusammenmischen und über Gemüse und Kräuter geben. Gut vermischen und genießen.</li></ol>

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied