

# KINDERGARTEN REITH

LAUSERWEG 15  
6103 REITH B. SEEFELD  
MOBIL: 0664/9175089

MAIL: KINDERGARTEN@REITH-SEEFELD.AT



„Gemeinsam schaffen wir das!“



## REZEPT

<b>Aktivität:</b>	Frühlingssalat
<b>Alter:</b>	Ab 3 Jahren
<b>Dauer:</b>	20 - 30 Minuten
<b>Material:</b>	<p>Pflücksalate, 2-3 Jungzwiebeln, 4-5 Radieschen, 1 Hand voll Löwenzahn, 1 Hand voll Brennnessel, 2 Esslöffel gehackte Haselnüsse oder Kürbiskerne, Gänseblümchen als (essbare!) Garnierung</p> <p>für die Marinade: 2 Esslöffel Maiskeimöl, 1 Esslöffel Apfelessig, 1 Teelöffel Honig, 1 Teelöffel Senf, Salz nach Geschmack</p> <p>Küchengeräte: Salatschüssel, Salatbesteck, Schneidbrett, Messer, Ev. Wiegemesser, Schere, Esslöffel, Kaffeelöffel, Kleines Gefäß für die Marinade</p>

## Zubereitung:

- Salat, Radieschen, Zwiebeln, Kräuter und Wildkräuter waschen
- Salatblätter in mundgerechte Stücke reißen
- Radieschen und Zwiebeln klein schneiden
- Kräuter und Wildkräuter mit dem Wiegemesser fein schneiden
- Schnittlauch mit der Schere in kleine Stücke schneiden
- Alles miteinander in der Salatschüssel mischen
- Aus den Marinadezutaten in einem kleinen Gefäß eine Marinade rühren
- Fertige Marinade über den Salat gießen und alles gut durchmischen
- Gehackte Nüsse/ Kürbiskerne und Gänseblümchen über den Salat streuen

