

# Kopfsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette

## Für 4-6 Personen

1 Kopfsalat	1 Bund Schnittlauch	3 El Essig
Salz	1 Tl Zucker	Pfeffer
8 El Pflanzenöl		

Kopfsalat putzen, waschen und trockenschleudern. In grobe Stücke zupfen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Essig, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren, bis sich Salz und Zucker gelöst haben. Öl kräftig unterrühren. Vinaigrette und Schnittlauch vorsichtig unter den Salat mischen. Zubereitungszeit: 15 Minuten

Tim Mälzer am 10. 06. 2010