

Vogerlsalat mit Zwiebelringen



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feldsalat / Vogerlsalat	250 g
Kürbiskernöl	3 Esslöffel
Salz	1 Prise(n)
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß	3 Esslöffel
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Den Vogerlsalat waschen, aus Essig, Öl und Salz eine Marinade bereiten, über den Salat geben.
Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Feingeschnittener Parmesankäse paßt herlich dazu.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1000-Vogerlsalat-mit-Zwiebelringen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at