

## **Kräutersoße für alle Blatt- und Endiviensalate**

1 Zwiebel abziehen, würfeln, mit 2-3 Eßl. Salatöl und 1-2 Eßl. Kräuteressig verrühren, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Zucker würzen.

1-2 Eßl. gehackte Kräuter ( z.B. Petersilie, Kerbel, Estragon, Borretsch, Zitronenmelisse ) unterrühren.

Den gewaschenen, abgetropften Salat zur Soße geben.