

# good food loop

## Äppeldressing

Wat brauch ech dofir? (fir 4 Persounen)

- 2 Tl Äppelgeebes
- 2 El Äppeljus
- 3 El Äppellesseg
- Salz
- Schwaarze Pfeffer
- 2 El Olivenueleg
- 2 El Rapsueleg
- 100 Gramm Äppel
- 1 Fréijoersennen (nëmmen dat Gréngt)
- 1 Tl Hunneg



### Preparatioun

1. D'Äppelgeebes mat dem Äppeljus, Äppellesseg, Salz a schwarzem Pfeffer verréieren. Mat dem Olivenueleg a Rapsueleg vermëschen.
2. D'Äppel wäschen, d'Käre raushuelen, a ganz fäi Wierfele schneiden. Ushléissend d'Fréijoersenn wäschen, botzen a nëmmen dat Gréngt a kleng Renk schneiden. D'Äppelwierfelen an d' Zwiwwelreefer ënnert d' Zooss mëschen. No Bedarf nach mat Hunneg ofschmaachen.
3. Den Dressing mindestens 1 Stonn oder am Beschten iwver Nuecht am Frigo zéie loossen.

### **Tipp:**

Den Dressing passt gutt zu kräftegen oder battere Blatzaloten wéi d'Mauséiercherszalot, Andéiv oder och Kabes. E schmaacht och lecker mat geraspelttem Geméis wéi Muerten, Péiterséilegwuerzel oder Zellerie. Als Ergänzung eegnen sech Nëss oder Sonneblumen- / Kürbiskäre ganz gutt.

© Edith Gätjen, Stephanie Fromme