



Rezept für würzigen Pastinakensalat

500 g Pastinaken	gründlich waschen und fein raspeln;
1 Apfel	, ungeschält, grob raspeln und mit den Pastinaken mischen.
3 EL Essig	mit
3 EL Öl	verrühren, mit
Ingwer, Muskat, Salz	würzen und mit
1 TL Honig	abschmecken. Die Soße über die Frischkost geben und gut, mindestens 1 Std., durchziehen lassen.