

## PELZMANN MARINADE

- 1 EL Pelzmann Walnussöl
- 1 EL Pelzmann Apfelessig aus Natursaft
- 1 EL Dijon-Senf
- 30 g Kerbel und Petersilie
- 1 Zitrone
- ca. 1/8 l Pelzmann Kürbiskernöl
- etwas Salz
- 2 cl Holunderblütensirup
- 1/16 l Gemüsesuppe



---

Senf und Gemüsesuppe mit den Ölen verrühren (wie Mayonnaise), Holunderblütensirup, Salz, Zitrone, Pelzmann Apfelessig aus Natursaft und frische Kräuter beimengen.