

## Walderdbeer-Essig

Eine Hand voll Walderdbeeren in eine kleine, gut verschliessbare Flasche füllen

1 Teelöffel flüssiger Honig dazugeben

Mit einem hellen, milden Essig Flasche auffüllen und einige Tage ziehen lassen



Der süsslich fruchtige Essig passt sehr gut zu einem frischen Sommersalat

Anstelle der Walderdbeeren andere Beeren oder klein geschnittene Früchte verwenden