

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat (Löffel für Öl, Essig) und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Zwei Esslöffel Rotweinessig
- Vier Esslöffel Olivenöl
- Ein Teelöffel Zwiebeln (frisch gehackt)
- Ein halber Teelöffel feingehackter Knoblauch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Oregano, Basilikum, Petersilie (frisch gehackt)

#### Masseinheiten

- 4 cl Rotweinessig
- 8 cl Olivenöl
- 10 g Zwiebeln (frisch gehackt)
- 5 g feingehackter Knoblauch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Oregano, Basilikum, Petersilie (frisch gehackt)

### Vorgehen

---

- Zwiebeln und Knoblauch mit dem Rotweinessig verrühren.
- Olivenöl langsam dazugeben und gut aufrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Kräuter würzen.