

Gabriellas Salatsauce



SALAT NIÇOISE MIT GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

Ein Rezept von Sonja und Dietger Eickelkamp, Sankt Augustin

Kleine französische Kartoffeln, gar aber nicht weichgekocht, und in kleine Scheiben geschnitten. Gabriellas Salatsauce zum Überträufeln. Mit ein wenig warmer Hühnerbrühe übergießen und abwarten, daß die Kartoffeln den Geschmack der Zutaten aufnehmen können. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. (Lauwarm schmeckt er am besten.)

1 Kopfsalat groß, gewaschen und getrocknet, 1-2 Tassen französischer Kartoffelsalat, 4 große feste, reife Tomate (geviertelt), 3 hartgekochte Eier (geviertelt), 200 g Thunfisch aus der Dose (möglichst in Olivenöl) abgetropft und in Stückchen zerteilt, 1/2 Tasse schwarze Oliven, 8-12 Anchovisfilets (abgetropft), 2 Tassen grüne Bohnen (10-15 Min. blanchieren), 3 EL feingehackte Petersilie, 50-100 ml Gabriellas Salatsauce

Eine große gläserne Salatschüssel mit Salat auslegen und den Kartoffelsalat auf dem Boden der Schüssel ausbreiten. Darüber arrangiert man die Tomatenviertel, Eiviertel, Thunfischstücke, Oliven, Anchovis und die grünen Bohnen in einem attraktiven Muster aus konzentrischen Ringen, Keilen oder Streifen. Gabriellas Salatsauce über den Salat geben, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

GABRIELLAS
SAUCEN
MANUFAKTUR

Gabriella Claus
Burg Gudenau 1
Vorbürg 2
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16
F: 0221 38 20 22
info@gabriellas.de
www.gabriellas.de

