

Gabriellas Salatsauce



FELDSALAT MIT AUSTERNPILZEN UND GABRIELLAS SALATSAUCE (2 PERS.)

Ein Rezept von Ulli Winkler, Bonn

200 g Feldsalat, 250 g Austernpilze (klein geschnitten), 100 g Kirschtomaten, 100 g Speck (gut durchwachsen), 100 g Schalotten (kleingewürfelt), 60 ml Gabriellas Salatsauce, 2 EL Petersilie (fein geschnitten), Hühner- oder Wachteleier (gekocht, halbiert / geviertelt), Salz, Pfeffer

Den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Schalotten fein würfeln. Den Speck, klein würfeln und ohne Öl in einer beschichteten Pfanne kross braten. Die Austernpilze kurz in Rapsöl anbraten und die gewürfelten Schalotten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die geschnittenen Kirschtomaten dazugeben. Petersilie darüberstreuen. Dann Gabriellas Salatsauce dazu, mischen und noch einmal abschmecken. Die Austernpilze nach dem Anbraten sofort auf den Teller geben, alles andere ebenfalls und den Speck zum Schluss darüber streuen.

Tipp: Es passen auch geröstete Weißbrotwürfel dazu, die man abschließend noch über den Teller streuen kann. Ebenso kann man Hühnerleber kleingeschnitten und gebraten darunter mischen und erhält so eine vollwertige Mahlzeit.

GABRIELLAS
SAUCEN
MANUFAKTUR

Gabriella Claus
Burg Gudenu 1
Vorbürg 2
53343 Wachtberg

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

