

Gabriellas Salatsauce



SPARGELSALAT MIT HASELNÜSSEN UND GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

500 g vorgekochter Spargel (grün, weiß oder gemischt), 2 TL gehackter Majoran, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 4 Radieschen, 1 hartgekochtes Ei, 1 EL grob geraffelte Haselnüsse, 300 ml Gabriellas Salatsauce

Die Spargelstangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Gabriellas Salatsauce mit Majoran und den Gewürzen pikant abschmecken. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden. Mit den Spargelstangen mischen und auf einem Teller anrichten.

Das Ei klein würfeln und den Salat damit bestreuen. Die Haselnüsse in einer trockenen Bratpfanne leicht anrösten und über den Salat streuen. Die restliche Gabriellas Salatsauce separat zum Salat reichen.

