

Gabriellas Salatsauce



SALAT MIT WARMEN FLUSSKREBSEN UND GABRIELLAS SALATSAUCE

Ein Rezept von Anja und Dirk Leibfried, Cuxhaven

1-2 Pakete Flusskrebse, 3-4 Tomaten, 1 Karotte, 1 Paket Mozzarella, 1 Kopfsalat, 1 Rucola-Salat, 1 Paprika, 4 grosse Zwiebeln, Dill, Provence-Kräuter, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.

Flusskrebse (Menge nach Belieben/Aldi, Kühltheke) Tomaten, Karotten, Mozzarella, Kopfsalat, Rucola-Salat, Paprika und was immer einem noch an leckeren Zutaten für einen bunten Salat einfällt, fein schneiden und zusammen mit Gabriellas Salatsauce in eine Salatschüssel geben. Parallel dazu ca. 4 große, fein geschnittene Zwiebeln in etwas Olivenöl andünsten und mit Paprika, Dill und Provencekräutern würzen. Flusskrebse kurz vor dem Servieren dazu geben und mit anwärmen. Salat auf Tellern anrichten und die Flusskrebse mit den Zwiebeln oben drüber streuen.

Dieses Gericht findet auf unseren Parties immer so viel Anklang, daß die Gäste danach mit einem Zettel nach Hause gehen, auf dem steht www.gabriellas.de

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

