

Gabriellas Salatsauce



CHICORÉE-KÄSE-KRABBen SALAT UND GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

**500 g Chicorée, 250 g Emmentaler, 250 g Tomaten, 250 g gekochte Krabben,
4 hart gekochte Eier, 1/2 Bund Schnittlauch, 200 ml Gabriellas Salatsauce**

Den Chicorée am Wurzelende etwa 2 cm abschneiden, und den bitteren Kern keilförmig herausschneiden. Anschließend etwa 60 Min. in lauwarmes Salzwasser stellen. Die Chicorée-Stangen längs achteln. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Eier achteln, und den Käse in feine 2 cm lange Streifen schneiden.

Die Zutaten zusammen mit den Krabben in eine Schüssel geben, den Schnittlauch fein hacken, und alles mit Gabriellas Salatsauce mischen.

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

