

Gabriellas Salatsauce



ROHES GEMÜSE (CRUDITÉ) MIT GABRIELLAS SALATSAUCE ALS DIP (8 PERS.)

**1 Salatgurke, 1 Bund Stangensellerie, 4 Karotten, 1 großer Rettich, 300 g
Blumenkohlröschen, 8 Champignons, Cocktailtomaten, Radieschen, 1 Fenchelknolle,
8 hartgekochte Eier, Majoran, Basilikum, Thymian, 375 ml Gabriellas Salatsauce**

Das Gemüse säubern und ungeschnitten auf eine große Platte dekorieren. Die frischen Kräuter fein hacken und mit Gabriellas Salatsauce mischen. Jetzt schneidet sich jeder Gast ab, was ihm gefällt und erhält eine kleine Schüssel mit dem Dip. Dazu reicht man ein knuspriges Ciabatta oder Baguette und gesalzene Butter.

Tipp: Ziegenkäse kann man dazureichen.

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

