

Gabriellas Salatsauce



SOMMERSALAT MIT THUNFISCH UND GABRIELLAS SALATSAUCE (4-6 PERS.)

Ein Rezept von Marita und Andreas Kurelbaum, Brake

4 Paprika, alle Farben, 4 Tomaten, 1 Zwiebel, 1/2 Eisbergsalat, 1/2 Dose Mais, 1/2 Salatgurke, 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft, 1 hart gekochtes Ei, schwarzer, frisch gemahlener Pfeffer, Fondor, Frische Salatkräuter, Basilikum frisch oder getrocknet, Gabriellas Salatsauce nach Belieben.

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden, den Salat waschen und klein schneiden. Den Mais abspülen, den Thunfisch abtropfen, die Salatgurke schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Salatschüssel geben, 3-4 mal die Pfeffermühle drehen, und ca. 1/2 Teelöffel Fondor hinzu geben. Alles gut durchheben, Gabriellas Salatsauce hinzugeben, und nochmals durchheben.

Das gekochte Ei in Scheiben schneiden und den Salat damit garnieren. Statt des Thunfischs kann man auch frisch gebratene und gewürzte Hähnchenbruststreifen nehmen.

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

