



Cucina Club

3922 Stalden



Menue27



Ryslingsuppe mit
Fischeinlage

Avocado Spaghetti
nach Gault Millau

Rindshuft mit
Currybutter und
grünen Spargeln

Quark-Creme mit
Kaffee-Baileysauce

Salat-Dressing-Rezepte vom Klassiker bis zum Thousand-Island-Dressing

Die französische Verführung

Du liebst Französische Salatsauce, möchtest aber nicht auf die gekaufte Variante aus dem Supermarkt zurückgreifen? Dann bereite sie doch einfach selber zu. Alle Zutaten zusammenrühren, kräftig durchmixen und in eine gut verschliessbare Flasche abfüllen. Im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar.

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 Ei
- 1/2 kleine Schalotte (fein gehackt)
- Salz, Pfeffer
- Flüssigwürze (z.B. Maggi)
- 1 TL Senf
- Petersilie (fein gehackt)
- Schnittlauch (fein gehackt)
- 3 dl Milch
- 3 dl Weissweinessig
- 3 dl Olivenöl