



Cucina Club

3922 Stalden



Menue28



Blumenkohlsuppe
mit Nussgremolata

Basilikum-Omeletten
mit Lachs

Walliser-Schnitzel
mit Country-
Kartoffeln und
Gemüse-Beilage

Camembert-
Pflaumen-
Blätterteigtaschen

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

Der sämige Würzige

Diese kräftige und sehr würzige Sauce passt fast zu allen Salaten. Besonders mit Mais oder Chinakohl harmoniert sie perfekt. Alle Zutaten gut vermischen und festen Salat (wie z.B. Chinakohl) schon ca. 10 Minuten vor dem Servieren darin ziehen lassen.

Zutaten:

- 1/2 Schalotte (fein gehackt)
- 1/2 TL Senf
- 1/2 TL Gemüsebouillon-Pulver
- 3 Spritzer Flüssigwürze (z.B. Maggi)
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Weissweinessig
- 3 EL Rahm