

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

## BLATTSALAT MIT CHAMPAGNER-SAFRAN- VINAIGRETTE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	500 g	Spargel	Aus dem Glas kurz unter fließend kaltem Wasser waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
2	Je 1	Rote und gelbe Paprikaschote	Putzen, waschen, halbieren, von den pelzigen Rippen befreien.
3	Jeweils eine Hälfte	Jeder Paprikaschote	In feine Streifen schneiden.
4	1 TL	Kochendes Wasser	In ein kleines Schüsselchen geben und mit
5	¼ TL	Safranfäden	Vermischen, etwas abkühlen lassen
6	1	Kopfsalat	Waschen, putzen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
7	Alle	Abgetropften Salatblätter	Auf einer Servierplatte anrichten und
8	Alle	Paprika- und Spargelstücke	Dekorativ darauf verteilen.
9	1 ½ EL	Champagneressig (oder ersatzweise Weißweinessig)	In eine Schüssel geben.
10	1 Pr	Zucker	Zusammen mit
11	1 /4 TL	Salz	Zufügen und solange rühren, bis sich die Kristalle aufgelöst haben.
12	½ TL	Dijonsenf	Mit
13	2 gr Pr	Pfeffer	Und
14	3-4 EL	Olivenöl	Zufügen und alle Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
15	Die ganze	Salatsauce	Gleichmäßig über die angerichtete Salatplatte gießen und sofort servieren.

TIP: Zum Schluss kann noch etwas frischer Schnittlauch in Röllchen geschnitten und über den angerichteten Salat gestreut werden.

**Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!**

**Telefon: 04231/ 800566    oder    Handy: 0162/ 6500583**