

Standard	Möhren (1kg)	Rettich
1:3 Essig rot und Öl ½ TL Salz 12 Umdrehungen Pfeffer 1 Knoblauchzehe	1 Crème fraîche ½ TL Salz 12 Umdrehungen Pfeffer ½ TL Rosenpaprika 1 Bund Petersilie	1:1 Essig weiß und Öl ½ TL Salz 1 TL scharfer Senf 12 Umdrehungen Pfeffer
Chicoree (250g Chicoree, 250g Tomaten, Schnittlauch, Basilikum)	Roquefort-Dressing	Feldsalat (200g)
3:3 Essig weiß und Öl ½ TL Salz 12 Umdrehungen Pfeffer 1 Prise Zucker 1 Bund Schnittlauch in Röllchen 1 Bund Basilikum fein geschnitten	30 Gramm Roquefort oder ähnlich 3 EL Olivenöl 1 EL Weißweinessig 1 Prise Salz wenn erforderlich 12 Umdrehungen Pfeffer	½ Zwiebel ½ TL Senf ½ TL Meerrettich 1 Knoblauchzehe 6 EL Öl neutral 2 EL Essig rot 2 EL Sahne - Pfeffer und Salz
Gurke	Endiviensalat	
1:1 Essig weiß und Öl ½ TL Salz 12 Umdrehungen Pfeffer 1 Prise Zucker 150 g Joghurt natur 1 Schalotte gehackt 1 Bund Dill gehackt einige Tropfen Worcestersauce	125 ml Gemüse- / Hühner- Brühe 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 1 Pellkartoffel 1 TL Senf - Pfeffer, Salz 2 EL Balsamico weiß 6 EL Olivenöl	<i>Alles mit Mix- stab in Brühe gut zerkleinern</i>

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

* R-065.DOC

