

Gabriellas Salatsauce



WACHTELEIER SALAT MIT HARICOTS VERTS UND GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

1 scharfe Chilischote, 20 Wachteleier, 250 g Haricots verts, 125 g frische Ananas, 12 Scampis, 1 Bund Rucola Salat, 2-3 EL Fleischbrühe zum Ablöschen Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, Saft einer Zitrone, 1 Handvoll gehackter Petersilie, 125 ml Gabriellas Salatsauce

Die Wachteleier 5 Minuten kochen, abschrecken, schälen und halbieren. Die Haricot verts in mundgerechte Stücke schneiden, in Olivenöl braten, mit etwas Fleischbrühe ablöschen, anschließend 4 Minuten gar ziehen lassen. Sie sollen noch Biss haben.

Die Scampis vom Darm befreien, halbieren, in Olivenöl braten, leicht salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Ananas in Stückchen schneiden. Den Rucola waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Chilischote fein hacken.

Nun noch alles mischen und leicht mit Zitronensaft und Olivenöl würzen. 125 ml Gabriellas Salatsauce mit der fein gehackten Petersilie und dem gehackten Knoblauch in einem Gefäß mischen und zum angerichteten Wachteleier Salat reichen.

GABRIELLAS
SAUCEN
MANUFAKTUR

Gabriella Claus
Burg Gudenuau 1
Vorbürg 2
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16
F: 0221 38 20 22
info@gabriellas.de
www.gabriellas.de

