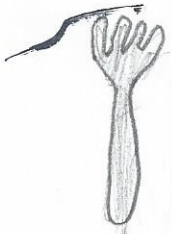
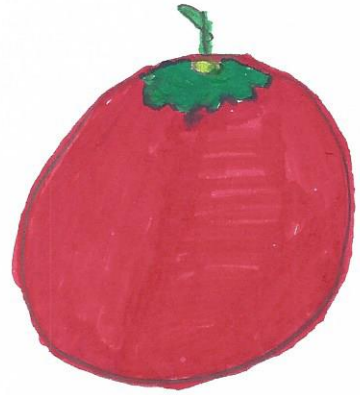


Salate



Salat Kirze

Zutaten:

- 3. Stück gekochte Kartoffeln
- 4-5 gekochte Eier
- 1. Dose Erbsen
- 1/2 Glas saure Gurken
- einwendig normale Gurke
- Halber Ring Fleischwurst

Zubereitung:

alles in Würfel schneiden
Majo, Salz, Pfeffer dazu geben

салат сибирь

... является неотъемлемой частью любого праздничного стола наши соотечественники особенно любят...

Zutaten:

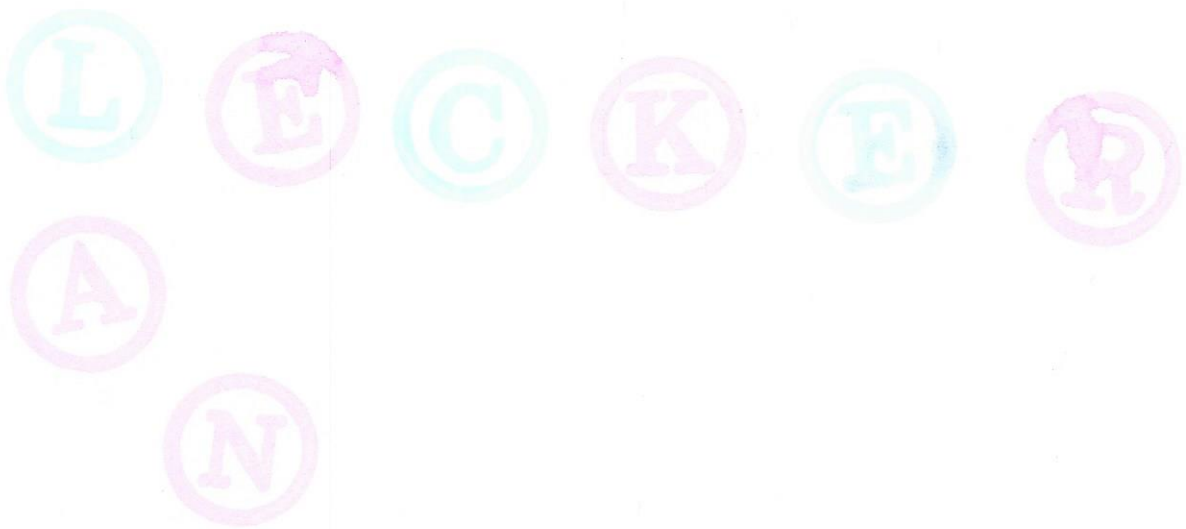
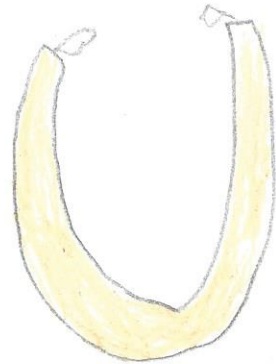
- Картофель 3 шт
- морковь 4-5 шт
- Яйцо куриное 4-5 шт
- горошек зеленый консервированный 1 баночка
- колбаса вареной шт



Zumischer Winter Salat

Zutaten:

- 4 Ei(er) hart gekocht
- 6 große Kartoffel(n), gekocht
- 1 Dose Erbsen
- 1/2 Ringe Fleischwurst
- 2 Schalotte (n)
- 3 Gewürzgurken(n)
- 1/2 Glas Mayonnaise
- Pfeffer
- Salz



Zubereitung:

Die Eier, die Kartoffeln, die Fleischwurst und die Gewürzgurken in Würfel schneiden. Die Erbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Schalotten schneiden wir in ganz kleine Würfel.
Alles in einen Schüssel geben und vermengen. Die Mayonnaise dazu geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Zutaten:

- 1-1,5 kg Kartoffeln
(Quellkartoffeln, 1 Tag vorher zubereiten)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- etwas Essig
- 1 EL Fett
- etwas Mehl
- 1/2 l Wasser
- 4 Eier
- 4 TL Senf
- Maggi
- 1/4 Öl
- 1 Glaschen Mirabelle-Whip

Zubereitung:

Kartoffeln in Scheiben schneiden, Zwiebel klein würfeln, mit Salz, Pfeffer und etwas Essig über die geschnittenen Kartoffeln geben, unterheben und ziehen lassen. In der Pfanne 1 EL Fett zerlaufen lassen, Mehl dazu geben, die helle Mehlschwitze etwas anrösten, mit dem Wasser auffüllen, immer wieder glatt rühren und abkühlen lassen. 4 Eigelb, Senf, Maggi, etwas Salz und Öl verrühren, die erkaltete Mehlschwitze und die Mayonnaise unterrühren. Über die Kartoffeln geben und fertig ist der Salat.

Nudelsalat

Zutaten:

- 500 g Nudeln (Penne)
- 3/4 Glas getrocknete Tomaten
- 1 Päckchen Cocktailtomaten
- 1 Päckchen Parmesan in Stücken
- 2 EL Pesto
- 5 EL Olivenöl
- 5 EL Balsamico
- 2 TL Honig
- 1 Päckchen Pinienkerne rösten



Zubereitung:



Nudeln kochen bis sie gar sind. Nun alles zusammen kippen und nach Bedarf Rucola untermischen.



Bunter Salat mit Pute

Zutaten:

1. 100 g Rucola
2. 250 g Kirschtomaten
3. 2 gelbe Paprikaschoten
4. 400 g Putenschnitzel
5. Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl
6. 100 ml Soja-Kochsauce
7. 2 TL Senf
8. 1-2 EL Zitronensaft

Guten
Appetit

Zubereitung:

Rucola waschen, putzen und nach Belieben in mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten waschen, putzen und halbieren. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, putzen, in Streifen schneiden. Alle Salatzutaten mischen, auf vier Tellern anrichten. Schnitzel abbrausen, trockentupfen und in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl in 6-8 Minuten rundum braten. Soja-Kochsauce und Senf verquirlen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Putzenstreifen auf dem Salat anrichten. Dressing dazu servieren.

Rote-Bete-Salat

Zutaten:

400g vorgegarte Rote Bete
(vakuumiert; im Gemüseregal)
2 Zwiebeln, 3 EL erdig, 5 EL Öl
100 ml Gemüsebrühe (Instant)
2 Orangen, 200g Feldsalat
Salz, Pfeffer
2 EL gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Rote Bete in Scheiben schneiden.
Zwiebeln abziehen, fein würfeln.
Mit erdig, Öl und Brühe zu der Roten
Bete in einen Schüssel geben.
Orangen so dick schälen, dass das weiße
mit entfernt wird, in Stücke schneiden.
Zur Roten Bete geben, unterheben.
30 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Feldsalat waschen, trockenwür-
steln. Rote-Bete-Salat mit Salz und Pfeffer
abschmecken und mit Feldsalat anrichten.
Mit gehackten Walnüssen und noch paar
Orangenschalenstreifen (unverh.) bestreuen.