Kopfsalat mit Fertigsauce von Yann Hendrikx

Mengen für 35 Personen

Vorspeise

2.1 kg Kopfsalat	Salatköpfe in mundgerechte Stücke schneiden und waschen
1.75 Liter Salatsauce	mit etwas gehackten Kräutern und Salatgewürzen aufpeppen.

Zur Variation unterschiedliche andere Gemüse und Beilagen darunter mischen:

- Rüebli geraffelt oder in Scheiben geschnitten
- Maiskörner aus der Dose
- Kürbiskerne
- gehackte harte Eier
- Brotcroutons