Salat party =) von Matteo Delucchi

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer

* 2.98 Stück Kopfsalat	Waschen, rüsten und in Schüssel bereithalten.
* 2.22 Stück Gurken	Waschen, in Scheiben schneiden. Mit Öl, Essig, Kräutersalz und etwas Pfeffer würzen. In Schüssel bereithalten.
1.0 kg Rüebli	Waschen, raffeln. Französische Sauce dazugeben. In Schüssel bereithalten.
2.0 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln kochen. Abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Sauce: 4cup Crème fraiche 2cup Peterli (fein gehackt) 1cup Schnittlauch (fein gehackt) 1cup Koriander (fein gehackt) Salz & Pfeffer
1.0 kg Hörnli	al dente kochen, abkühlen. An französischer Sauce anrühren mit Paprika, Essiggurken, gerösteten Erdnüssen, etc... abschmecken

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Alles zusammen an einem Buffet servieren.

Passend dazu: Kartoffelgratin