

Salate

1. TOMATENSALAT

Zutaten:

600gr. Tomaten
½ Bund Schnittlauch
½ Tasse Maiskörner (aus der Dose)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 gr. saure Sahne bzw. Schmand
100ml Milch
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Tomaten waschen, achteln und dabei den Stielansatz entfernen.
2. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
3. Maiskörner, Tomatenschnitze und Schnittlauch in einer Schüssel leicht vermischen.
4. Zwiebel schälen und fein hacken, Knoblauchzehe schälen und zerdrücken.
5. Saure Sahne mit Milch cremig rühren, mit Zwiebel, Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Salat verteilen.
6. Salat vor dem Servieren gut durchziehen lassen.

2. Gurkensalat

Zutaten:

- 1 große Salatgurke
- 150gr. saure Sahne bzw. Schmand
- 1/8l Milch
- Saft von ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Dill (entweder frischen Dill fein hacken oder aus der Kräuterdose)

Zubereitung:

1. Gurke schälen und in Scheiben schneiden.
2. Saure Sahne mit Milch cremig rühren, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Dill abschmecken und über die Gurken gießen.
3. Abgedeckt gut durchziehen lassen.

4. Einfacher Kartoffelsalat

Zutaten:

- 1kg Kartoffeln (festkochend)
- 1/8l Fleischbrühe (aus dem Glas)
- 3 EL Öl EL Weinessig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Senf

Zubereitung:

1. Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedeckt ca. 30 Minuten (je nach Größe der Kartoffeln auch etwas länger) kochen lassen, abgießen abschrecken, und schälen. Kartoffeln anschließend in dünne Scheiben schneiden und mit heißer Fleischbrühe übergießen.
2. Für die Marinade Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf vermischen. Marinade über die Kartoffelscheiben gießen, vermengen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

GUTEN APPETIT!!!!