



Raclette - Salat – Trio

Die 3 pikant gewürzten Salate mit Oliven, Rettich und Gurke eignen sich hervorragend als dekorativ anzusehende, farbenfrohe Appetithäppchen.

Olivensalat

6 Knoblauchzehen, 1 Bund frischer Koriander

1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel, etwas Salz

1 TL Paprikapulver, 500 g violette Oliven

2 EL Olivenöl, 1 große unbehandelte Zitrone

Die geschälten Knoblauchzehen, den Koriander, Kreuzkümmel, Salz und Paprikapulver im Mixer pürieren. Die Gewürze mit Oliven und Öl mischen, mit Zitronenspalten garnieren.

Rettichsalat

1 Blutorange

1 Zitrone

frische Minze

1 Bund Radischen und 1 kleiner Rettich

Salz, Pfeffer, Puderzucker

Sonnenblumenöl

Den Saft der Blutorange, 2 EL Zitronensaft und 2 EL Sonnenblumenöl mischen.

Den Rettich und die Radieschen reiben, mit der Sauce mischen.

Mit Salz, Pfeffer und Puderzucker abschmecken

Gurkensalat

6 kleine Gurken

2 EL Olivenöl

2 EL Weißweinessig

1 EL Puderzucker

1 Zweig frischer Thymian

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Gurken waschen und trockentupfen. Dann mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden.

2 EL Zitronensaft in einer Schale mit Olivenöl, Weißweinessig, Puderzucker, den Blättern vom Thymianzweig, Salz und Pfeffer vermengen. Über die Gurkenscheiben geben und abschmecken.