

Salat "Gschwandtnerbauer"



Zutaten für 2 Personen:

dünne Gurkenscheiben

Krautsalat

Rote Beete Stifte

Salatblätter vom grünen Salat

Salatsauce

"Gschwandtnerbauer":

5 EL Sahne oder Sauerrahm

1/4 TL Senf

eine Prise Chilipulver

eine Prise Zucker

Salz, weißer Pfeffer

ein kleiner Spritzer Maggi

1. Gurke waschen und streifenweise schälen, in dünne Scheiben schneiden.

2. Rote Beete Scheiben gut abtropfen lassen oder trocken tupfen und dann in feine Stifte schneiden.

3. Grünen Salat waschen und gut trocken schleudern.

4. Alle Zutaten - außer den grünen Salatblättern - für 30 Minuten in der Salatsauce ziehen lassen.

5. Kurz vor dem Servieren Salatblätter untermischen.

Hinweise:

Beim Gschwandtnerbauer nahe Garmisch-Partenkirchen schmeckt dieser Salat einfach am besten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung 10 min, Gesamtzeit 40 min, Beilagen, Salate, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.03.2017