

gemischter Salat mit frittierten Wurst-Rädli

Zutaten:

Für das Dressing:

- 1 Becher Haus-Sauce das Original
- 3-4 EL Wasser
- 1 EL Olivenöl

Für den Salat:

- 1 Salatkopf
- 1½ Karotte
- 1½ gelbe Karotte
- 5 Minigurken
- 80 g Cherry-Tomaten
- getrocknete Salatkräuter
- frittierte Wursträdli (siehe früheres Rezept)

Dip-Tipp:
pimp my Haus-Sauce ganz nach deinem Geschmack!

Zubereitung:

1. Für die Salatsauce einen Becher Haus-Sauce das Original zusammen mit den restlichen Zutaten in ein Gefäss geben und gründlich verrühren.
2. Den Salat mehrmals waschen, trockenschleudern und mundgerecht schneiden/verreissen. Das restliche Gemüse waschen und abtrocknen. Die Karotten schälen und mit einem Julienne-Schneider in Streifen hobeln. Die Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden.
3. Den Salat mit dem Dressing in einer Schüssel verrühren. Den Salat auf 2-3 Teller anrichten und dazu die frittierten Wursträdli (siehe früheres Rezept) reichen.