

# Gabriellas Salatsauce



## SOMMERSALAT MIT GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

*Ein Rezept von Stephanie Thywissen, Witten*

**1 Römischer Salat oder Lollo Rosso, 4-6 Karotten, 1 Lauchzwiebel oder 1 normale Zwiebel, 6 EL grob gehackter frischer Koriander (je nach Geschmack auch mehr), 6 EL Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne und Sojabohnenkeimlinge, 150 ml Gabriellas Salatsauce, frischer Pfeffer**

Zwiebeln klein schneiden, Karotten raspeln und mit den Kernen mischen. Blattsalat, gehackten Koriander, und Sojabohnenkeimlinge dazugeben.

Zum Schluß Gabriellas Salatsauce nach Belieben mit Pfeffer würzen und über den Sommersalat verteilen. Kirschtomaten und gehobelte Champignons schmecken auch sehr gut dazu.

Ebenso gebratene Hähnchenstreifen die vorher in Sojasauce und Sherry mariniert wurden.

GABRIELLAS  
SAUCEN  
MANUFAKTUR

Gabriella Claus  
Burg Gudenu 1  
Vorbürg 2  
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16  
F: 0221 38 20 22  
info@gabriellas.de  
www.gabriellas.de

