

Russischer Salat

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten Salat: Karotten 160 g
Knollensellerie 70 g
Kartoffeln 150 g
Bohnen frisch 190 g
Erbsen tiefgekühlt 100 g

Zutaten Sauce: Guma Le Patissier 100 g
Nature Joghurt 50 g
Nestargel 2 g
Salz & Pfeffer

Zubereitung: Karotten, Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Knackig kochen, abkühlen und abtropfen lassen. Bohnen in ca. 1 cm lange Stücke schneiden, ebenfalls knackig kochen, abkühlen und abtropfen. Das Gemüse mischen, GUMA Le Patissier mit Nestargel (Natürliches Bindemittel) binden, mit Joghurt mischen und den Salat anmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: GUMA Le Patissier kann auch durch die GUMA UHT Patisserie-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch