

Salatvariationen





Cesar Salat

Material:

- 1.000 g Romanasalat
- 200 g Radicchiosalat
- 100 g Oliven
- 100 g Parmesan, gerieben
- 50 g Kapern

Würzung, Wertstoffe Dressing:

- 1.000 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0
- 500 g Mayonnaise
- 100 g Senf

Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren. Salat waschen und schneiden. Restliche Zutaten auf gewünschte Größe schneiden und mit dem Dressing marinieren und abschmecken.



Mediterraner Nudelsalat

Material:

- 1.000 g Penne, gekocht
- 500 g Tomaten
- 250 g Sonnengetrocknete Tomaten
- 300 g Mozzarella
- 100 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne, geröstet

Würzung, Wertstoffe Dressing:

- 1.000 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0
- 500 g Mayonnaise
- 100 g Senf

Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren. Restliche Zutaten auf gewünschte Größe schneiden und mit dem Dressing marinieren.



Italienischer Sommersalat

Material:

- 1.000 g Spitzkohl, in Streifen geschnitten
- 150 g Sonnengetrocknete Tomaten
- 150 g Oliven
- 150 g Rauchfleisch, in Würfel
- 100 g Rote Zwiebeln
- Croutons

Würzung, Wertstoffe Dressing:

- 1.000 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0
- 10 g KRÄUTER-KÖRNER-NUSS-MISCHUNG oG, Art. Nr. 0607 0

Herstellung:

Zutaten auf gewünschte Größe schneiden und mit SALATDRESSING LIQUID oG und KRÄUTER-KÖRNER-NUSS-MISCHUNG oG marinieren und abschmecken.



Teufels-Salat

Material:

- 1.000 g Rindfleisch, gekocht und geschnitten
- 200 g Paprika, in Würfel
- 100 g Perlwiebeln
- 50 g Peperonis, geschnitten

Würzung, Wertstoffe Dressing:

- 500 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0
- 200 g Ketchup
- 75 g Senf
- 35 g Honig
- 1 g SCHARF UND WÜRZIG PEPPER-POWDER oG + oA, Art. Nr. 0874 0

Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren. Restliche Zutaten mischen, mit dem Dressing marinieren und abschmecken.



Rindfleischsalat mit American Dressing

Material:

- 1.000 g Rindfleisch, gekocht und geschnitten
- 200 g Paprika, in Würfel
- 100 g Perlzwiebeln

Würzung, Wertstoffe – Dressing:

- 500 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0
- 200 g Ketchup
- 100 g Joghurt
- 100 g Crème fraîche

Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.
Das Fleisch und die restlichen Zutaten mischen, mit dem Dressing marinieren und abschmecken.



Fleischsalat mit Kräutern

Material:

- 1.000 g Brühwurst in Streifen
- 200 g Schnitzelgurken, Konserve

Würzung, Wertstoffe – Dressing:

- 500 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0
- 250 g Mayonnaise
- 50 g Senf

Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.
Wurst und die restlichen Zutaten mischen, mit dem Dressing marinieren und abschmecken.



Wurstsalat

Material:

- 1.000 g Lyoner, in Streifen
- 150 g Gewürzgurken, in Streifen
- 150 g Zwiebeln, in Streifen

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 300–400 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0

Herstellung:

Zutaten mit SALATDRESSING LIQUID oG marinieren und abschmecken.



Krautsalat mit Speck und Kümmel

Material:

- 1.000 g Weißkraut, roh, 2 mm geschnitten
- evtl. Speckwürfel nach Geschmack

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 300–400 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0
- n. G. KÜMMEL ganz

Herstellung:

Zutaten mit SALATDRESSING LIQUID oG marinieren und abschmecken.



SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0

Würzrichtung: Brüdig, Zwiebel

Zugabe: 300–400 g/kg Kartoffeln · oder nach Geschmack



Geflügel-Curry-Salat

Material:

- 1.000 g Hähnchen- oder Putenbrust, gegart und geschnitten
- 250 g Ananas, Konserve, in Würfel
- 250 g Paprikawürfel

Würzung, Wertstoffe – Dressing:

- 1.000 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0
- 400 g Mayonnaise
- 40 g CURRY, Art. Nr. 7084 0

Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.
Das Fleisch und die restlichen Zutaten mischen, mit dem Dressing marinieren und abschmecken



Nudelsalat mit Schinken

Material:

- 1.000 g Spiral-Nudeln, gekocht
- 200 g Kochschinken, in Streifen
- 200 g Paprika, in Würfel
- evtl. Frische Kräuter

Würzung, Wertstoffe – Dressing:

- 500 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0
- 250 g Mayonnaise
- 50 g Senf

Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.
Nudeln und die restlichen Zutaten mischen, mit dem Dressing marinieren und abschmecken.



Schwäbischer Kartoffelsalat

Material:

- 1.000 g Kartoffeln, gekocht und geschält

Würzung, Wertstoffe pro kg:

- 300 – 400 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836

Herstellung:

Gekochte Kartoffeln schneiden und mit SALATDRESSING LIQUID oG vorsichtig marinieren und abschmecken.



Eiersalat mit Kräutern

Material:

- 1.000 g gekochte Eier (20 Stück), geschnitten

Würzung, Wertstoffe Dressing:

- 250 g SALATDRESSING LIQUID oG, Art. Nr. 4836 0
- 150 g Mayonnaise
- 30 g Senf

Herstellung:

Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.
Eier mit dem Dressing marinieren und abschmecken.



Member of **SOLINA** Group
DISCOVERING SUCCESS STORES TOGETHER

HAGESÜD INTERSPACE Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 | 71282 Hemmingen | Telefon: 07150 / 94260 | Fax: 07150 / 942880

HeBlingsweg 32 | 44309 Dortmund | Telefon: 0231/9251510 | Fax: 0231/92515111

www.hagesued.de · Hagesüd · HagesuedInterspace · YouTube