# **Vorbereitung von Blattsalaten**

Neutral: Bitter:

\_\_\_\_\_\_\_\_*Kopfsalat*\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_*Radicchio*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_*Feldsalat*\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_*Frisée*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_*Lollo Rosso*\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_*Endivien*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_*Eichblatt*\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_*Chicorée*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## VORBEREITUNG

**wie? \_\_\_***putzen, waschen, zerteilen***\_\_\_\_\_\_\_ wie?**

**\_\_\_*kalt waschen*\_\_\_ \_\_\_*warm waschen*\_\_\_**

**warum? warum?**

**\_\_***fällt sonst zusammen***\_\_\_\_ \_\_***Bitterstoffe* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_***abtropfen, schleudern***\_\_\_\_\_\_**

#### **SALAT ANMACHEN**

# Dressing: \_\_*Essig, Zitrone, natives Öl, Milchprodukte,* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Beachten Sie: \_\_*Salat erst kurz vor dem servieren mit* \_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_*Dressing anmachen - fällt sonst zusammen*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_