

Cole Slaw

Zutaten für 12 Portionen

1 kg	Weißkohl
1	Karotte
1	Zwiebel
40 g	Zucker
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
120 ml	Milch
100 g	Mayonnaise
1 TL	Weißweinessig
1 TL	Zitronensaft

Zubereitung

- Kohl und Karotte putzen und in sehr feine Streifen hobeln. Das geht am besten auf einer Mandoline.
- Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
- Zucker, Salz, Pfeffer, Milch, Mayonnaise, Essig und Zitronensaft in einer großen Schüssel zu einer Salatsoße glattrühren.
- Kohl, Karotten und Zwiebeln hinzufügen und gut vermischen.
- Abdecken und für mindesten 2 Stunden kalt stellen.

Caesar Salad

Zutaten

2 große	Köpfe Römersalat	4 Scheiben	Toastbrot
2	Eier	2 Zehen	Knoblauch
6 El	Olivenöl	neutrales Öl	
2 El	Sardellenfilets, zerdrückt		
3 El	Zitronensaft		
Salz, frisch gemahlener Pfeffer			
1/2 Tasse	Parmesan, frisch gerieben		

Zubereitung

- Die Toastbrotsscheiben in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen.
- In einer Pfanne Öl leicht erhitzen, den Knoblauch pressen, mit den Brotwürfeln zum Öl geben und unter ständigem wenden knusprig braten. Auskühlen lassen.
- Die Eier in kochendes Wasser geben und 2 Minuten kochen, abschrecken und auskühlen lassen.
- Den Salat in Streifen schneiden, waschen und trocknen.
- Olivenöl und Sardellen mischen. Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben
- Die Eier aufschlagen und mit einer Gabel auf einem Teller verquirlen.
- Anschließend unter die Soße mischen.
- Erst kurz vor dem Servieren die Soße unter den Salat mischen und den Parmesan unterheben.

- Auf Teller verteilen und die Knoblauch –Croutons darüber streuen.