



FEINKOST-CENGIZ

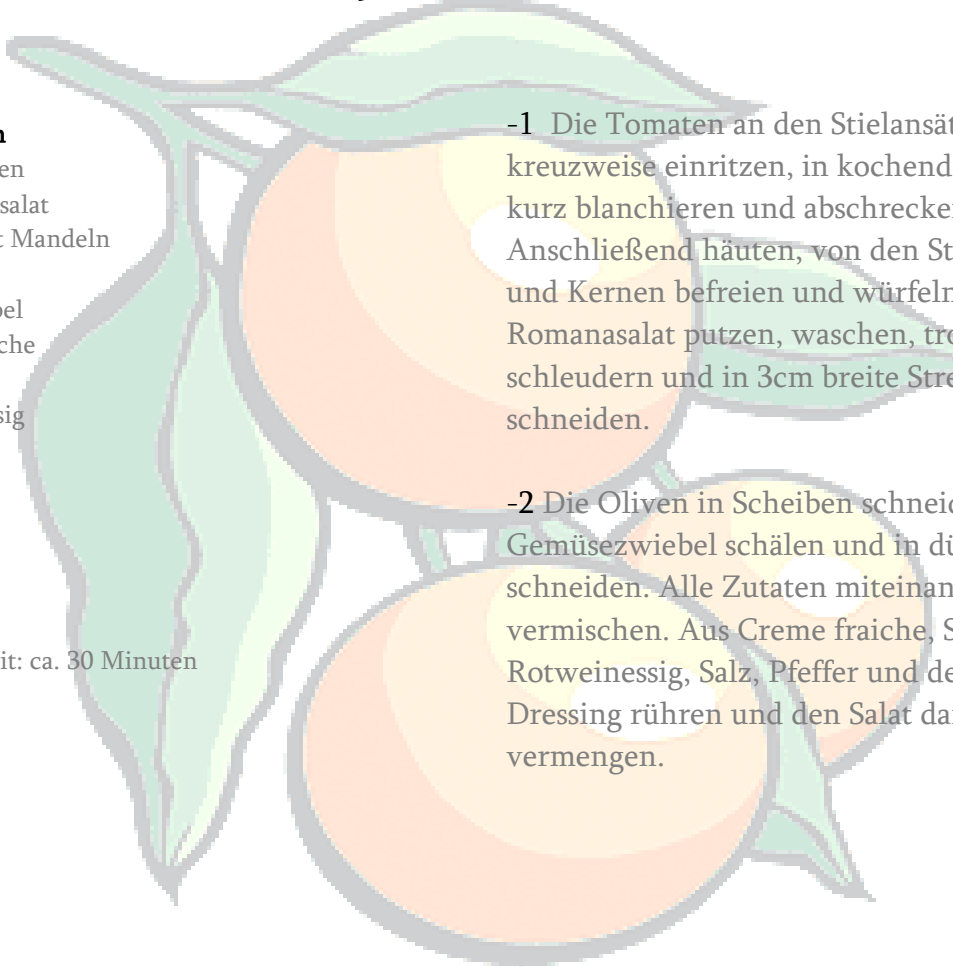
Romanasalat

mit Tomaten und Oliven

Für 4 Portionen

500g Eiertomaten
1 Kopf Romanasalat
150g grüne, mit Mandeln
gefüllte Oliven
1 Gemüsezwiebel
2 El Creme fraiche
1 Tl Senf
2 El Rotweinessig
Salz
Pfeffer
2El Olivenöl
2 El Distelöl

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten



-1 Die Tomaten an den Stielansätzen kreuzweise einritzen, in kochendem Wasser kurz blanchieren und abschrecken. Anschließend häuten, von den Stielansätzen und Kernen befreien und würfeln. Den Romanasalat putzen, waschen, trocken schleudern und in 3cm breite Streifen schneiden.

-2 Die Oliven in Scheiben schneiden, die Gemüsezwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Alle Zutaten miteinander vermischen. Aus Creme fraiche, Senf, Rotweinessig, Salz, Pfeffer und den Ölen ein Dressing rühren und den Salat damit vermengen.

Feinkost Cengiz

Hauptstraße 29
72184 Eutingen im Gäu
Telefon: 07459/2647
Mobil: 015201451972
Fax: 07459/915177

Website:
www.Feinkost-Cengiz.de
E-Mail:
info@feinkost-cengiz.de

Die Experten die immer das richtige
für Sie haben

WIR BEGLEITEN SIE DURCH DEN GENUSS PUR