Rüeblisalat



Nach einem Rezept von Gutekueche

für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 | EL | Mayonnaise |  |
| 24 | EL | Rahm |  |
| 6 | Prisen | Salz |  |
| 6 | TL | Zucker |  |
| 1 |  | Zitrone, Saft | in einer Schüssel verrühren |
| 36 | grosse | Rüebli | waschen, schälen, rüsten und fein raffeln |
| 6 | TL | Olivenöl | die Rüebli beträufeln, mit der Sauce mischen und für ca. 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen |
| 6 | EL | Petersilie | hacken, über den Salat geben, servieren |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * laktosefrei: laktosefreier Rahm verwenden * vegan: vegane Rahmalternative verwenden (z.B. Soja Cuisine von alpro), Mayonnaise durch Veganaise ersetzen | |
|  |  |
|  | |  | |