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
 |
|  |  |
|  |  |