# Salat party =) von Matteo Delucchi

Mengen für 50 Personen

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|---|---|
| 5.0 kg Kopfsalat | Waschen, rüsten und in Schüssel bereithalten. |
| 5.0 kg Gurken | Waschen, in Scheiben schneiden.<br>Mit Öl, Essig, Kräutersalz und etwas Pfeffer würzen.<br>In Schüssel bereithalten. |
| 5.0 kg Rüebli | Waschen, raffeln.<br>Französische Sauce dazugeben.<br>In Schüssel bereithalten. |
| 10 kg Kartoffeln festkochend | Kartoffeln kochen. Abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.<br>Sauce:<br>4cup Crème fraiche<br>2cup Peterli (fein gehackt)<br>1cup Schnittlauch (fein gehackt)<br>1cup Koriander (fein gehackt)<br>Salz & Pfeffer |
| 5.0 kg Hörnli | al dente kochen, abkühlen.<br>An französischer Sauce anrühren mit Paprika, Essiggurken, gerösteten Erdnüssen, etc... abschmecken |

Alles zusammen an einem Buffet servieren.

Passend dazu: Kartoffelgratin