

die Stars sind da, 2022

Liebe Kundinnen und Kunden,

der Zuckerhut ist in Teilen Österreichs, der Schweiz und Norditaliens viel üblicher als bei uns. Da er bis  $-7^{\circ}\text{C}$  draußen bleiben kann ist er jetzt ein schöner, saisonaler Winter Salat! Verwand ist er mit dem Chicorée und Radiccio und wird auch genauso verwendet. Wenn er zu bitter ist, der kann die Blätter ein paar Minuten in warmes Wasser legen, dann werden sie milder. Dann noch etwas Orange oder Apfel mit in den Salat schneiden und mit Joghurt oder Sahne die Salatsauce verfeinern - so entsteht ein milder, leckerer Salat.

Mit freudigen Grüßen

Kerle Kerle

Fruchtiger Zuckerhutsalat

auch mit Endivie oder Chicorée zu verwenden

~500g Salatblätter - waschen, evtl. in warmen Wasser einige Minuten liegen lassen, - in schmale Streifen schneiden

1/2 Apfel oder Birne

1 Orange oder Clementine

Saft von 1/2 Zitrone - über den Apfel träufeln

1 kl Zwiebel oder Schalotte - fein schneiden

2 EL Apfelsaft

2 EL Sonnenbl.öl

2 EL Joghurt

Salz, Pfeffer

geröstete Sonnenbl. Kerne darüber streuen

} in kleinere Stücke schneiden

} verrühren und Salatblätter mit Obst mischen  
und die Salatsauce dazu geben,

Guten Appetit