

### **Tomaten-Ruccola Pesto**

**Abgezogene und entkernte Tomaten mit Ruccola und Pinien im Mixer mit Knoblauch und Zwiebeln fein zerkleinern. Würzen mit etwas Citrone, Salz und Pfeffer. Mit Olivenoel aufrühren. Mit Parmesan verfeinern.**

### **Roter Zwiebel Dressing**

**Rote Zwiebel, Senf, Essig, Oel, Salz, Pfeffer und Zucker mit dem Pürierstab aufmischen.**

### **Kalte Frankfurter Soße**

**Mindestens 7 verschiedene Kräuter der Jahreszeit mit Zitronensaft sehr fein im Mixer hacken. Mit Mayonnaise und etwas Sahne verrühren. Würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräuternessig.**

### **Thoussand Island Dressing**

**Mayo und etwas Sahne mit Tabasco, Paprikapulver, Senf, Honig und Worcester verrühren. Als Einlage fein gehackte Paprikawürfel.**

### **Russian Dressing**

**Herstellung wie Thousand Islands.**

**Als Einlage feine rote Beetwürfel, Kaviar, Schnittlauch und Petersilie.**

### **Joghurt Dipp (oder Kaltschale)**

**Joghurt mit Sahne, Gurkenwürfeln, feine Zwiebelwürfel, Knobi, Olivenoel, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Abschmecken mit Dill und Minze.**

### **Olivenpesto mit Pistazien**

**Oliven mit Pinien, Zwiebeln, Knobi, Olivenoel, Salz, Pfeffer und Citrone aufmischen.**

### **Rote Linsen Paste**

**Rote Linsen mit Brühe gahren. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Olivenoel, Pfeffer, wenig Ingwer und Kräutern pürieren.**

### **Nudeln**

**400 g Mehl**

**100 g Hartweizengrieß**

**25 g Oel**

**5 Eier, Salz und wenig Wasser**