



Hünenbergstr. 157
46147 Oberhausen
Tel.: 0208 / 82388-0
Fax: 0208 / 82388-24
mail@grefigmbh.de
www.grefi-nuesse.de

R E Z E P T

„Salatgerichte“

Der perfekte Tomatensalat

Für 4 Personen:

4 große Handvoll gemischte Tomaten
Meersalz Sal de Ibiza und frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl extra vergine
Peperoni auf Olivenöl
Tomaten Balsam Essig
1 frische rote Chilischote, die Samen entfernt und in feine Streifen geschnitten
1 EL frisch gehackter Majoran
½ Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
1 große Hand voll Basilikum, die Blätter fein gehackt

Tomaten klein schneiden, Meersalz darüber streuen, sehr großzügig. In einem Sieb über eine Schüssel 20 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit abgießen und die Schüssel auswischen, alle Zutaten zugeben und durchmischen. Beim Anrichten auf einer großen Platte noch einige Tropfen Olivenöl darüber geben und mit restlichen Basilikumblättern bestreuen.

P.S. Reste des Salates mischen und sie einfach unter heiße Spaghetti mischen- köstlich!

Einfache Dressings zu allen Gelegenheiten

Zitronen- Olivenöl Dressing:

Ein klassischer Allrounder, der besonders zu kräuterbetonten Salaten passt.

2 EL BIO Limonenöl
3 EL frisch gepresster Zitronensaft

10 EL bestes Olivenöl extra vergine
(Castello Zacro)
Meersalz Sal de Ibiza und Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Den Zitronensaft und das Öl mit Salz und Pfeffer in ein Marmeladenglas geben. Verschließen. Schütteln, wieder aufschrauben und abschmecken.

Balsamico Dressing:

Optimal für italienische Salate und Vorspeisen, aber ebenso für grünen Salat.

3-4 EL Crema Balsamico Classic
10 EL bestes Olivenöl extra vergine
(Castello Zacro)

Meersalz Sal de Ibiza und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Essig und Öl in einem Marmeladenglas füllen. Würzen und Schütteln, abschmecken.

Sizilianisches Dressing:

Für warme Salate mit Krustentieren oder Fisch & Fleisch vom Grill.

1 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 EL frisch gepresster Orangensaft
1 TL BIO Limonenöl
1 TL BIO Orangenöl
10 EL bestes Olivenöl extra vergine
(Castello Zacro)
Einige Prisen getrockneter Oregano
Meersalz Sal de Ibiza und Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten zusammen in einem Marmeladenglas gründlich durchschütteln und abschmecken.

Cremiges French Dressing:

Zu einem grünen Salat genau so klasse wie zu bitterem Friseé oder Radicchio.

5 EL Balsam Bianco
4 EL Walnußöl
100 gr. Crème Fraiche
1 TL Roter Weinbergpflirsichsenf
Meersalz Sal de Ibiza und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Hand voll gehackte glatte Petersilie
8 EL bestes Olivenöl extra vergine (Castello Zacro)
Sämtliche Zutaten in einem Marmeladenglas durchschütteln, probieren und evtl. nachwürzen.

Dressing mit gerösteten Chilis:

Fantastisch zu knackigen Salaten aus Wurzelgemüse und zu aromastarken Kräutern.

3 frische rote Chilischoten
2 EL Peperoni auf Olivenöl
8 EL bestes Olivenöl extra vergine (Castello Zacro)
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 EL BIO Limonenöl
1 kleines Bund frische Minze, die Blätter abgezupft und fein gehackt
Meersalz Sal de Ibiza und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Die Chilischoten einritzen und unter den heißen Grill schieben bis sie schwarz sind, dann klein hacken. Die anderen Zutaten mischen, in einem

Marmeladenglas schütteln, Chilischoten zugeben und abschmecken.

Pikant gewürztes Essig Dressing:

Wunderbar in Salaten die Käse enthalten, und auch zu kaltem Roastbeef:

8 EL Balsam Bianco
2 Gewürznelken
1 Sternanis
10 EL bestes Olivenöl extra vergine (Castello Zacro)
Meersalz Sal de Ibiza, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Den Essig mit den Gewürzen und einen kleinen Schuss Wasser in einem Topf zum kochen bringen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Abkühlen lassen. Mit Öl, Salz und Pfeffer in ein Marmeladenglas füllen und gut schütteln, abschmecken.

Japanisches Dressing:

Zu kalten Nudeln, oder einem Salat mit z.B. warmen Fisch.

70 gr. Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
2 EL Soja Sauce
1 EL Soja Balsam Essig
2 EL Marillen Rose Aperitif
¼ TL Wasabi Pulver
1 EL Traubenkernöl
1 EL Sesamöl
1 EL Lemongras auf Olivenöl
Meersalz Sal de Ibiza, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

In einem Marmeladenglas alle Zutaten durchschütteln. Wenn sich das Salz aufgelöst hat, 2 EL Wasser durch Schütteln untermischen, abschmecken.