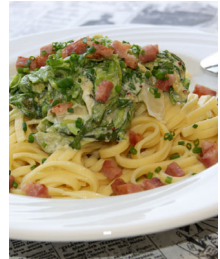


Warmer Kopfsalat in Frischkäsesauce

Für 4 Personen



1 mittelgrosser Kopfsalat	Blätter waschen, in 2 cm breite Streifen schneiden.
100 g Speckwürfeli 1 – 2 EL HOLL Rapsöl	In einer grossen Pfanne dünsten.
2½ dl Milch 1½ dl Rahm 1 gehäufte KL Maizena, angerührt	Beigeben, aufkochen.
150 g Kräuterfrischkäse (z. B. Cantadou) 1 EL grobkörniger Senf 2 gestrichene KL Gemüsebouillonpulver	Alle Zutaten einrühren, würzen. Die Kopfsalatstreifen in die Sauce geben und zusammenfallen lassen.
Salz, Pfeffer, Paprika Ein Spritzer Zitronensaft	Abschmecken.

Bemerkung:

Diese Sauce ist sehr schnell gemacht und passt zu Teigwaren.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps und Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf www.grangeneuve.ch/hauswirtschaft