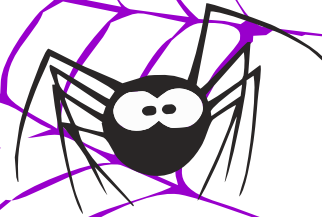


...GUTES AUS DER HEXENKÜCHE

HEXEN HÜTE
EIERTEIGWAREN



HEXEN SOMMER SALAT

ZUTATEN

300 g Hexenhüte
150 g Cherrytomaten
2 EL Zitronensaft/1 EL Essig
3 EL Olivenöl
2 EL gehackter Schnittlauch
1 EL Peterli
1 EL Liebstöckel/Maggikraut
Salz & Pfeffer
gehackte schwarze Oliven

ZUBEREITUNG

1. Hexenhüte in kochendem Salzwasser während 8 Min kochen, abtropfen lassen und in eine Salatschüssel geben.
2. Cherrytomaten waschen, halbieren und zu den Hexenhüten geben.
3. Olivenöl, Essig oder Zitronensaft zu einer Sauce rühren.
4. Kräuter zerschneiden und begeben.
5. Salzen und pfeffern.
6. Sauce über die Hexenhüte geben und gut durchmischen.
7. Oliven vierteln und darüber verteilen.

Ä VERHÄXT
GUÄTÄ APPETIT