



PRODUKT DES MONATS

## FLEISCHER – FIX SALAT-DRESSINGS & APPETIT-WÜRZER

Salat schmeckt erst so richtig lecker, wenn das Dressing stimmt. Unsere FIX Salat-Dressings sind die ideale Ergänzung für Ihren Salat und runden das Ganze geschmacklich perfekt ab. Kreieren Sie eine Vielfalt an leckeren Salaten für Ihre Kunden. Zudem haben wir unseren Appetit-Würzer als Allrounder neu im Sortiment. Ab sofort sind die Würzungen in einer handlichen und wiederverschließbaren Dose mit mehr Inhalt erhältlich.

**F600013 80 FIX SALAT-DRESSING**

6 x 130 g in der Dose

**F600011 80 FIX SALAT-DRESSING WURST- & KARTOFFEL Salat**

6 x 160 g in der Dose

**F600012 80 APPETIT-WÜRZER**

6 x 190 g in der Dose



## WEISSKOHL-CRANBERRY-SALAT

### ZUTATEN:

500 g	Weißkohl
50 g	rohe Zwiebeln
50 g	Cranberries
20 g	<b>F60001380</b> Fix Salat-Dressing
50 g	angeröstete Sonnenblumenkerne
120 ml	Wasser
120 ml	Pflanzenöl
1 EL	Zucker

### ZUBEREITUNG:

Den Weißkohl von dunklen Blättern und vom Strunk befreien, anschließend in sehr dünne Streifen schneiden.

Die Cranberries je nach Größe hacken, die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

120 ml Wasser mit dem Öl und dem Fix-Salat-Dressing vermengen und über den Weißkohl gießen – gründlich mit dem Kohl verkneten. Den Zucker sowie die restlichen Zutaten unterheben und gründlich vermengen.



## KARTOFFEL-SPARGEL-SALAT MIT SPECKWÜRFELN

### ZUTATEN:

500 g	gekochte Kartoffeln
200 g	gekochten weißen Spargel
50 g	rohe Zwiebeln
20 g	<b>F60001180</b> Fix Salat-Dressing Kartoffel & Wurstsalat
100 g	Speckwürfel
200 ml	heißes Wasser
4 EL	Pflanzenöl
	frische Kräuter Petersilie/Schnittlauch
	etwas Zitronensaft

### ZUBEREITUNG:

Den geschälten Spargel kochen, auskühlen lassen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und die Zwiebeln fein würfeln.

Währenddessen die Speckwürfel in etwas Öl anbraten.

200 ml heißes Spargelwasser (vom Spargel kochen) mit dem Öl und dem Fix Salat-Dressing verrühren und über die Kartoffeln gießen.

Alle Zutaten miteinander vermengen und zum Schluss die gehackten Kräuter unterheben.