

# Chefsalat mit Hausdressing

Menge	Zutaten	Zubereitung
150 g 2 EL 1 TL 2 Spritzer 3 EL 2 EL 2 EL	Joghurt Ketchup Tomatenmark Tabasco Zitronensaft Öl Süße Sahne Salz, Pfeffer	Für das Dressing Zitronensaft, Ketchup, Tomatenmark, Tabasco und das Öl mischen und mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren. Dann die Sahne und den Joghurt einrühren und das ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 1 Dose	Kopfsalat Thunfisch	Für den Salat die Eier kochen bis sie hart sind, abschrecken und abkühlen lassen.
150 g	Käse	Blattsalat waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen und abtrocknen lassen.
1	Zwiebel	
3	Gek. Eier	Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in Vierteln teilen. Die 1/2 Salatgurke ebenfalls waschen, nach Belieben schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Käse würfeln, die rote Zwiebel schälen in dünne Ringe schneiden, und die Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch etc.) hacken. Den Mais und den Thunfisch abtropfen lassen und die Eier pellen und vierteln.
1 Dose	Mais	
1/2	Salatgurke	
3	Tomaten	
2 EL	Frische Kräuter	Den Salat in einer tiefen Schüssel anrichten, mit der Soße übergießen und mit Baguette servieren