

# Salatrezepte

Zu den Salatrezepten:

<i>24 Stunden Salat</i>	<i>Grüner Salat</i>	<i>Neapolitanischer Meeresfrüchtesalat</i>
<i>Apfel-Kraut-Salat mit Räucherfisch</i>	<i>Grüner Salat mit Mango und Entenbrust</i>	<i>Nudelsalat</i>
<i>Apfel-Lauch-Salat</i>	<i>Gurkensalat</i>	<i>Nudelsalat mit Lauch-und Apfel</i>
<i>Artischockensalat mit Scampi</i>	<i>Heringsalat</i>	<i>Nudelsalat mit Mandarinen</i>
<i>Avocado-Krabbensalat</i>	<i>Heringsalat rot</i>	<i>Nussvinaigrette</i>
<i>Avocado-Mais-Salat</i>	<i>Heringsalat weiß</i>	<i>Orangen und Kardamomsalat</i>
<i>Bauernsalat griechisch</i>	<i>Indischer Reissalat</i>	<i>Paprika-Salat mit Schafskäse</i>
<i>Bayerischer Kartoffelsalat</i>	<i>Insalata Caprese</i>	<i>Radicchio-Fenchel-Salat</i>
<i>Bayrischer Wurstsalat</i>	<i>Insalata Caprese Tomaten Mozzarella Salat</i>	
<i>Blattsalat im Tomatennest</i>	<i>Italienischer Nudelsalat</i>	<i>Räucherforellensalat mit Apfel</i>
<i>Blattsalat mit Birnenspalten</i>	<i>Italienischer Salat</i>	<i>Reis Blumenkohlsalat mit Krabben</i>
<i>Blattsalat mit Champignons</i>	<i>Italienischer Salat nach Art des Hauses</i>	<i>Reissalat</i>

<i>Blattsalat mit Trauben- und Pfirsichen</i>	<i>Kabissalat Traditionel</i>	<i>Rosenkohlsalat mit Walnüssen</i>
<i>Blitzsalat deutsch-hawaiianisch</i>	<i>Karibischer Salat mit Hähnchen</i>	<i>Rosenkohlsalat</i>
<i>Blumenkohlsalat</i>	<i>Kartoffelsalat mit Feldsalat</i>	<i>Rote Beete Salat</i>
<i>Bohnensalat mit Käse und Tomaten</i>	<i>Kartoffelsalat mit Gurken/</i>	<i>Rotkohlsalat mit Apfel und Ananas</i>
<i>Bunter Salat</i>	<i>Kartoffelsalat mit kalifornischen Walnüssen</i>	<i>Sauerkrautsalat</i>
<i>Champignonsalat</i>	<i>Kartoffelsalat rheinisch mit Apfel und Fleischwurst</i>	<i>Schweizer Wurstsalat</i>
<i>Chicoree-Porree-Salat</i>	<i>Kartoffelsalat rheinisch mit Apfel</i>	<i>Sellerie-Thunfisch-Salat mit kalifornischen Walnüssen</i>
<i>Chinakohlsalat</i>	<i>Kartoffelsalat rheinisch</i>	<i>Selleriesalat</i>
<i>Curry-Kichererbsen-Salat mit Walnüssen und Rosinen</i>	<i>Kartoffelsalat schwäbisch mit gekochter Vinaigrette</i>	<i>Sommersalat mit Meeresfrüchten</i>
<i>Dänischer Salat</i>	<i>Kartoffelsalat-schwäbisch</i>	<i>Spargelsalat mit Kräutervinaigrette</i>
<i>Eiersalat mit Spargel</i>	<i>Kartoffelsalat</i>	<i>Spargelsalat mit Pfefferminz dressing</i>
<i>Eiersalat</i>	<i>Kefir</i>	<i>Spargelsalat sanssouci</i>
<i>Einfacher Bohnensalat</i>	<i>Kichererbsen Tufo Salat</i>	<i>Spargelsalat</i>
<i>Feinschmeckersalat</i>	<i>Klassischer Nudelsalat</i>	<i>Steinpilz-Champignonsalat</i>
<i>Feldsalat mit Frischkäsedressing</i>	<i>Kohlsalat rot-weiss</i>	<i>Tortellinisalat</i>

<i>Frühlingsalat mit Wildkräutern</i>	<i>Kopfsalat mit Käsesauce</i>	<i>Vinaigrette</i>
<i>Gazpacho</i>	<i>Krabbensalat</i>	<i>Waldorfsalat</i>
<i>Geflügelsalat</i>	<i>Krabbensalat</i>	<i>Weißkohl-Paprika-Salat</i>
<i>Gemüse Brot Salat mit Gurken</i>	<i>Kräutersalat mit Putenstreifen</i>	<i>Weißkohlsalat mit Leberklößen</i>
<i>Griechischer Salat</i>	<i>Krautsalat mit Birnen- und Walnüssen</i>	<i>Würziger Tomatensalat</i>
<i>Grüne Sauce</i>	<i>Lütticher Salat</i>	
<i>Grüner Erbsensalat</i>	<i>Möhren-Bohnen-Salat</i>	

## **Salatrezepte, Gesund und schnell zubereitet**

Kaum etwas geht so einfach und mit meist geringem Zeitaufwand wie einen Salat zuzubereiten. Sie müssen kein Meisterkoch sein und eigentlich brauchen Sie nicht einmal unbedingt ein Rezept – in Ihren Salat kommt einfach all das, was Sie mögen.

„Phantasie“ heißt also das Zauberwort für gute Salatrezepte. Weil es aber doch viele tolle Rezepte für köstliche Salate gibt, sollten Sie doch einmal einige davon ausprobieren. Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen einige bekannte Salate und Salatsaucen vor. Sie können sich dort über einige der sättigenden Salate, die man nicht nur als Beilage, sondern auch als komplette Mahlzeit verwenden kann, informieren. Erfahren Sie alles über Kartoffel-, Nudel-, Wurst-, und Fleischsalat.

Außerdem berichten wir über zwei der beliebtesten Salatsaucen. Sie haben schon mal was von Sauce Vinaigrette gehört, wissen aber nicht, wie sie gemacht wird? Oder Sie wollen Ihr Joghurtdressing nicht mehr nur kaufen, sondern selber machen? Alles Wichtige hierzu finden Sie auf den nächsten Seiten.

