



**plaza
culinaria**



Kulinarische
Erlebnis- und Verkaufsmesse
9. – 11. 11. 2018
Messe Freiburg

Kale Salat

Für 4 Portionen

Zutaten:

200 g Grünkohl

20 g Parmesan

2 Handvoll Pinienkerne

ca. 1½ Zitronen, *Saft*

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Grünkohl zusammenrollen und in ganz feine Streifen schneiden
- Parmesan klein schneiden und ebenfalls mit dem Salat mischen
- Pinienkernen in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, etwas abkühlen lassen und dann zum Salat geben
- Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zum Salat geben und alles gut vermengen

Süßkartoffelpüree

Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Süßkartoffeln

Salzwasser

40 g Butter, *kalt in Stücken*

Meersalz

Zubereitung:

- Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden
- In kochendem Salzwasser zugedeckt 20-25 Minuten kochen
- Abgießen und mit etwas Kochwasser pürieren
- Butter unterheben und mit Meersalz abschmecken

Sesam Salsa

2 Esslöffel Sojasauce

2 Esslöffel Chilisaucе süß

1 Esslöffel Sesamöl

1 Esslöffel Sesam geröstet

Alle Zutaten verrühren