

# KOPFSALAT RICHTIG LAGERN

## Zutaten

1-2 verschiedene Kopfsalate (nicht unbedingt Eissalat)

1. Wasche den Kopfsalat in kaltem Wasser
2. Lass ihn kurz abtropfen
3. Nach und nach alles in einer Salatschleuder 2 x schleudern
4. Die Schublade des unteren Kühlschranks ausputzen (wenn es ein 0° Fach gibt, nimm dieses) und mit 2-3 sauberen, trockenen Geschirrtüchern auslegen
5. Den geschleuderten Kopfsalat in den mit Geschirrtüchern ausgekleideten Auszug hineingeben (ohne ihn zu sehr zu drücken)
6. Mit einem Geschirrtuch abdecken
7. Den Salat nach Bedarf entnehmen und am besten mit eurer schon vorbereiteten Salatsoße genießen

Genießt eine schnelle und gesunde Mahlzeit!

**TIPP:** Der Salat hält ungefähr 1 Woche. Ihr könnt den Salat immer mit Zutaten aufpeppen, wie z.B. mit Pute, Oliven, Thunfisch usw. Seid einfach kreativ!

# KÜCHENSCHMIDE

