

### Mise en place Service

---

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Zwei Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat (Löffel für Öl, Essig) und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)



### Mise en place Küche

---

#### Löffleinheiten

- Sechs Esslöffel Mayonnaise
- Zwei Esslöffel Ketchup
- Ein Teelöffel rote Paprika in feine Würfel geschnitten
- Ein Teelöffel grüne Paprika in feine Würfel geschnitten
- Ein Spritzer Tabasco
- Ein Teelöffel Schalotten (frisch gehackt)
- Edelsüßer Paprika, Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Masseinheiten

- 60 g Mayonnaise
- 20 g Ketchup
- 20 g rote Paprika in feine Würfel geschnitten
- 20 g grüne Paprika in feine Würfel geschnitten
- 0,5 cl Tabasco
- 10 g Schalotten (frisch gehackt)
- Edelsüßer Paprika, Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Vorgehen

---

- Alle Zutaten gut miteinander verrühren.
- Mit Tabasco, Paprika, Salz und Pfeffer würzen.