

Tilsiter-Rettich-Salat

Himmlisch leicht und höllisch gut!

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

600 gr	Rettich weiss
100 gr	Tilsiter rot, geräffelt
wenig	Salz und Streuwürze
wenig	Pfeffer aus der Mühle
5 cl	Rapsöl
5 cl	Apfel- oder Himbeeressig
1	Apfel

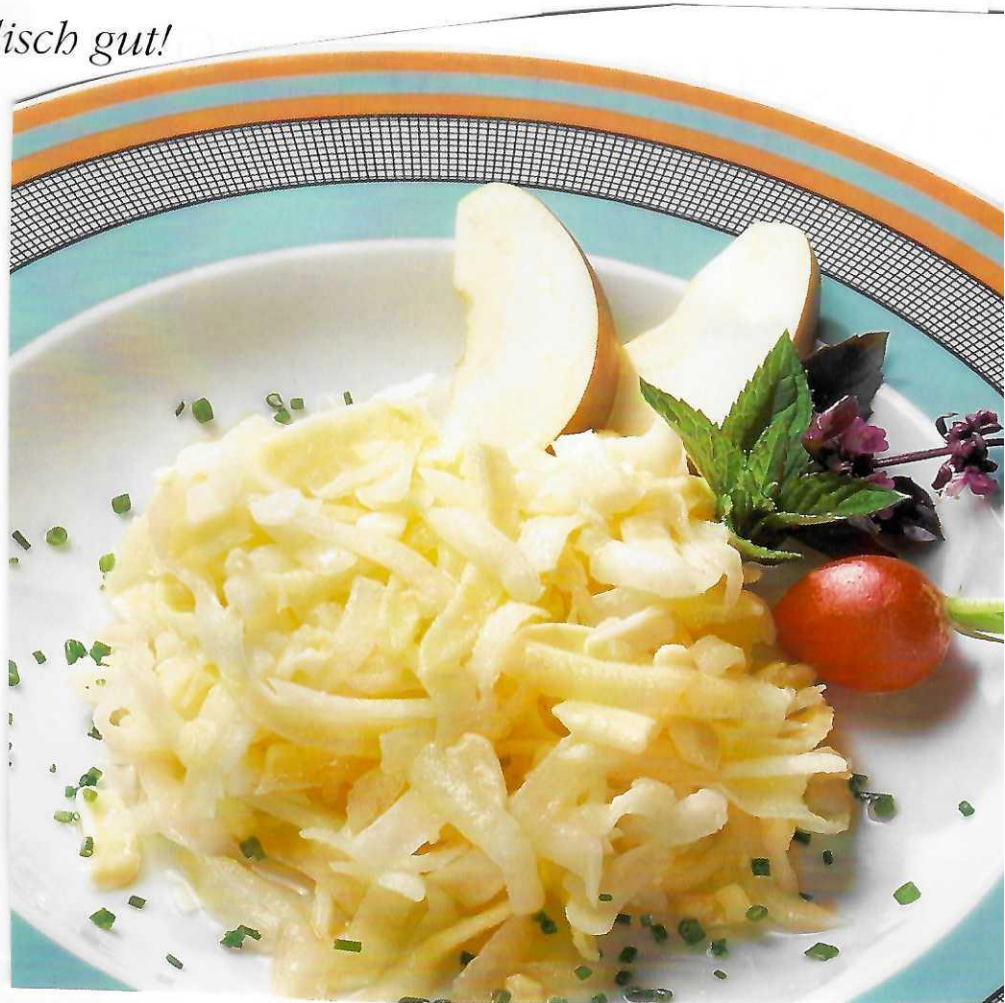
Zubereitung

Rettich schälen und mit einer Röstiraffel raffeln, dann salzen und 15 Minuten stehen lassen. Danach gut ausdrücken und das Rettichwasser wegschütten.

Tilsiter und Apfel raffeln und mit den übrigen Zutaten gut vermengen.

TIPP

Den Tilsiter-Rettich-Salat vor dem Servieren noch etwas ziehen lassen. Kann als Salatbeilage oder als kleines Gericht serviert werden. Frisch aus dem Kühlschrank lässt sich Tilsiter besser reiben.



Gruyère-Linsen-Salat

4 Portionen

Salat:

- 150 g grüne Linsen**
- 1 Apfel**
- 200 g rezepter Gruyère**
- 2 Frühlingszwiebeln**
- 1 Paar Schweinswürstli**

Die Linsen mit Wasser bedeckt aufkochen und auf kleinem Feuer ca. 35 Minuten weich kochen. Anschliessend abgiessen und auskühlen lassen.

Sauce:

- 2 EL frische, gehackte Kräuter**
- 3 EL Weissweinessig**
- 2 EL Aceto Balsamico**
- Salz, Pfeffer**
- 6 EL Olivenöl**

Den Apfel vierteln und nach dem Entfernen des Kerngehäuses in Scheibchen schneiden.

Den Käse in Stängelchen und die Zwiebeln samt Grün in Ringe schneiden.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren.

Alle Salatzutaten vermengen, mit der Sauce mischen und auf Tellern anrichten.

Die Würstli in Rädchen schneiden, ohne Fettzugabe braun braten und über den Salat verteilen.

