



ZIGEUNERSALAT

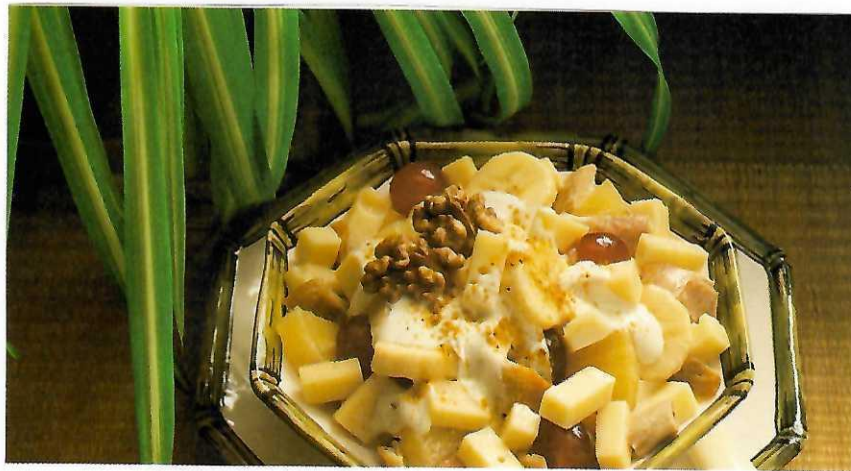
200 g Greyerzer, in Streifen geschnitten
 150 g Rüebl, geschält, an der Röstiraffel gerieben
 2 Landjäger, geschält, in Scheiben geschnitten
 1 Zwiebel, gehackt
 1 grosse Salzgurke, in Scheiben geschnitten
 1 grüne Peperone, in Streifen geschnitten

1 Tomate, in Achtel geschnitten
 einige Kopfsalatblätter
 einige frische Basilikumblätter, grob gehackt

Sauce:

4 Esslöffel Weissweinessig
 8 Esslöffel Öl
 1 Teelöffel milder Senf
 Salz, Pfeffer

Sämtliche Zutaten für die Sauce zusammen verquirlen. Sorgfältig mit den Salatzutaten vermischen. Eine Platte mit Kopfsalatblättern auslegen, den Salat bergartig darauf anrichten und mit Basilikum bestreuen.



KÄSESALAT «TROPIC»

300 g Tilsiter, in Würfel geschnitten
 300 g Pouletfleisch, gekocht, in Würfel geschnitten
 4 Scheiben Ananas, in Stücke geschnitten
 2 Bananen, in Scheiben geschnitten
 einige rote Kirschen, ohne Steine

Sauce:

½ Becher Joghurt nature
 1 dl Rahm, leicht geschlagen
 Streuwürze, Pfeffer aus der Mühle
 1 Teelöffel Curry, nach Belieben
 2-3 Esslöffel Zitronensaft
 halbe Baumnusskerne zum Garnieren

Die Salatzutaten mischen und in eine Schüssel anrichten. Die Zutaten für die Sauce zusammen verquirlen und über den Salat verteilen. Mit Baumnusskernen garnieren.

Variante

Anstelle von Pouletfleisch zwei reife Avocados schälen, würfeln und darunter mischen.