



Brunnenkressesalat mit Rauchlachs

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Vorspeise für 4 Personen

1 EL scharfer Senf

2 EL Bärlauch-Essig (siehe
Tipp rechts) oder Kräuter-
essig

4 EL Rapsöl

¼ TL Zucker

½ TL Salz

wenig Pfeffer

100 g Brunnenkresse

1 Bund Radiesli, in feinen
Scheibchen

200 g Hüttenkäse nature,
abgespült

100 g geräucherter Lachs
in Tranchen

1. Senf und alle Zutaten bis und mit Zucker verrühren, würzen.
2. Brunnenkresse, Radiesli, Hüttenkäse und Lachs auf Teller verteilen, Salatsauce darüberträufeln.

Portion: 219kcal, E 14g, Kh 3g, F 17g

Tipp: **Bärlauch-Essig**

Wer das feine Aroma von Bärlauch länger geniessen möchte, kann es in diesem Essig einfangen!

So gehts: 20 g Bärlauch, fein geschnitten, mit 5 dl Weissweinessig mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Wochen ziehen lassen. Essig durch ein Sieb in eine Flasche giessen, gut verschlossen aufbewahren.

Haltbarkeit:
ca. 2 Monate.



Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Nr. 03/2013
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch

Betty
Bossi