



LAUWARMER RÜEBLISALAT

VORSPEISE 6 PERSONEN

| | | |
|-------|--|--|
| 800 g | Rüebli | schälen, an der Röstiraffel reiben |
| 1 | Zwiebel | fein hacken |
| 1 EL | Bratbutter | in einer Pfanne erhitzen Rüebli und Zwiebel zugeben, andämpfen |
| | Salz  | würzen zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 10 Min. knackig dämpfen |

SAUCE

| | | |
|---|---------------------------------------|---|
| 2 | Blondorangen | Früchte schälen, filetieren, Fruchtfleisch würfeln Saft auffangen! |
| 1 | Grapefruit | |
| 1 | Zitrone | |
| 4-5 EL | Rapsöl | zu Fruchtfleisch und Saft geben, alles gut mischen |
| 1 EL | Schnittlauch geschn. Salz, Pfeffer | |
|  | Koriander oder Ingwer | nach Belieben zugeben |
| | | die warmen Rüebli zur Sauce geben und mischen |
| 1 Becher | Sauerhalbrahm | zum anrichten |

SERVIEREN

- ✓ mit Hilfe einer grossen Ausstechform den Salat auf den Tellern anrichten
- ✓ Sauerhalbrahm auf den Salat geben
- ✓ Ev. Schnittlauch darüber streuen