

Spezialitäts dal Grischun



GRISCHUNER HÖRNLISALAT

Eine originelle Vorspeise oder die Beilage zu Ihren Grilladen

Zutaten (für 4 Portionen)

- 350 g Hörnli
- Salzwasser
- 2 Tomaten
- 1/2 Grischuner oder
- 200 g Bündnerfleisch (oder Bündnerfleisch Julienne)
- 2 Salzgurken

Für die Sauce:

- 1 TL Senf
- 1 EL Mayonnaise
- 2 EL Weissweinessig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bündel Schnittlauch

Zubereitung

(ca. 30 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 45 Minuten Zubereitungszeit)

Die Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, abschütten und unter fließendem, kaltem Wasser abkühlen und abtropfen lassen. Die Tomaten kurz in siedendes Wasser tauchen, die Haut abziehen, entkernen und in Würfel schneiden.

Den Grischuner schälen und würfeln oder das Bündnerfleisch in feine Streifen, die Salzgurken in Rädchen schneiden (oder Bündnerfleisch Julienne verwenden).

Tip für das Schälen der Rohwurst: Kurz in warmes Wasser legen, danach lässt sich die Haut leicht abziehen.

Zubereitung Sauce

Senf und Mayonnaise mit dem Essig verrühren, das Öl unter Weiterühren langsam zugießen. Mit Salz und einigen Umdrehungen Pfeffer abschmecken.

Sämtliche Zutaten mit der Salatsauce vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren den Schnittlauch fein schneiden und über den Hörnlisalat streuen. Zu kalt aufgeschnittenem Schweinsbraten, Siedfleisch oder zu Grilladen servieren.



SURSELVA



minipic