Bröötelabig Ufbau von Jonathan Bösch

Mengen für 15 Personen

brötle im Ufbau

Gewürze: Basilikum, Pfeffer, Salz

22.5 Stück Cervelat	Cervelat über Glut bräteln, ca. 1.5 Cervelat pro Kind berechnet.
450 g Hörnli	in Salzwasser Kochen
6 cl Essig	
12 EL Öl	
150 g Crème fraiche	Essig, Rapsöl und Creme Fraiche in einer Schüssel mischen. Würzen und Kräuter dazugeben. Hörnli noch warm dazugeben.
9.0 g Peterli	
375 g Cherry-Tomaten	Würfeln, dazugeben
225 g Greyerzer	unter den Hörnlisalat mischen
300 g Essiggurken	Würfeln, dazugeben
6.0 Stück Tomaten	Würfeln, dazugeben
188 g Mozzarella	
1.5 Prise Salz	
3.75 cl Balsamico-Essig	Tomatenscheiben evtl. von den Kernen befreien, Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Basilikum garnieren, mit Öl und mit etwas Balsamico beträufeln.
2.25 kg Brot	