



Grill mit Salate

von DIEküche

Mengen für 10 Personen

3.0 Stück Gurken	
150 g Nature Joghurt	Laktose frei!!!
5.0 g Honig	
1.0 dl Essig	
10 g Senf	
500 g Mais	
2.0 Stück Limetten	
2.5 dl Sauerrahm	Laktose frei!!!!
1.0 dl Rapsöl	
10 g Koriander	
5.0 dl Brunos Best Salatsauce	
1.0 kg Eisbergsalat	
500 g Randen	
150 g Äpfel	
7.0 cl Apfelessig	
1.0 dl Rapsöl	
10 g Honig	
15 g Baumnüsse	
5.0 g Senf	
2.0 kg Bratwurst (Kalb)	
0.1 g Grillkäse (Halloumi)	
4.0 Stück Cervelat	

Rande Salat:

Rande , Apfel und Baumnüsse in kleine Würfel hacken.

Sauce (Apfel Essig, Rapsöl, Honig und Senf) zusammen verrühren.

Rande und Apfel mit der Sauce vermischen und 10min ziehen lassen.

Mit Baumnüsse servieren.

Mais Salat:

Limette heiss abspülen, trocken tupfen, wenig Schale in eine Schüssel reiben, 2EL Saft dazupressen. Öl und saurer Halbrahm darunter rühren und würzen.

Mais mit dem grob geschnittenen Koriander vermischen.

Gurken Salat:

Alle Zutaten mischen (Honig, Nature Joghurt, Essig, Senf)

Gurke schneiden und mit der Sauce vermischen.