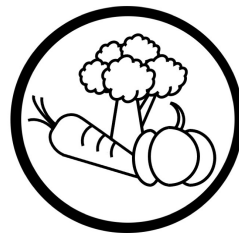


# Rüebli Bärlauch Salat



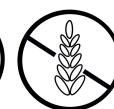
4 Portionen



Vorbereitung  
15 Minuten



Vegi



Gluten  
frei



Laktose  
frei



Vegan

500g Rüebli

Rüebli waschen und schälen. Die Rüebli mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die Rüeblistreifen in der Bouillon weich kochen und anschliessend kalt stellen.

80g Bärlauch

Bärlauch waschen und in Streifen schneiden.

2EL weisser Sesam

Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis er leicht die Farbe verändert. ACHTUNG: Die Farbveränderung geschieht schnell, von leicht verändert bis zu Schwarz ist nur ein kurzer Moment. Am besten schwenken Sie die Pfanne immer mal wieder.

Die Rüeblistreifen auf dem Teller anrichten und die Bärlauchstreifen darüber streuen.

6EL Olivenöl

1 Zitrone (Saft davon)

1EL Senf

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Olivenöl mit Zitronensaft und Senf mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat träufeln.

Die Sesamsamen darüber verteilen und geniessen

