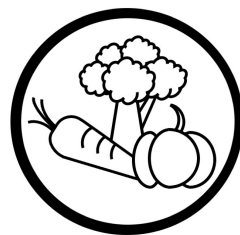


# Warmer Rüebli Salat



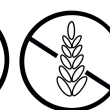
4 Portionen



Vorbereitung  
20 Minuten



Toll  
Für Kinder



Gluten  
frei



Laktose  
frei



Vegan

10 Rüebli

Rüebli waschen und mit dem Sparschäler schälen. Mit demselben Sparschäler die Rüebli weiter in lange Streifen schneiden.

8 weisse Spargeln  
2EL Sesamsamne

Das Gleiche mit den weissen Spargeln. Rüebli und Spargeln in einem Wok in Olivenöl weich kochen und zum Schluss die Sesamsamen hinzufügen.

1 Zitrone (Saft davon)  
6EL Olivenöl  
1TL Senf  
Salz und Pfeffer

In einer kleinen Schüssel Zitronensaft, Olivenöl und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse auf Pasta-Teller anrichten und mit der Salatsauce beträufeln. Lauwarm geniessen. Reste können auch kalt genossen werden.

