

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

### «Äs Schüsseli Blattsalat» an hausgemachter Joghurtsauce, Knoblauchbaguettes und Tomatenwürfeli an Kräutervinaigrette

Vorspeise von Christa Krähenbühl

für 4 Personen

#### Blattsalat

- 200 g Blattsalat, je nach Saison

Den Salat waschen, in mundgerechte Stücke brechen und kurz schleudern

#### Salatsauce

- 180 g griechisches Joghurt
- 1 EL Öl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Essig
- 1 dl Bouillon
- 1 dl Rahm
- 1 EL Senf
- 1-2 TL Kräutersalz / Meersalz
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- Paprika
- Zwiebelpulver
- 2-4 Tropfen Worcestersauce
- frische Kräuter, (Petersilie, Schnittlauch) gehackt

Alle Zutaten für die Joghurtsauce in einer Schüssel zu einer sämigen Sauce mischen. Die restliche Salatsauce in einer gut schliessenden Flasche im Kühlschrank aufbewahren.

### **Kräutervinaigrette**

- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Aceto Balsamico
- 1 EL Essig
- ½ TL flüssiger Honig
- 1 Prise Kräutersalz
- ½ TL italienische Kräutermischung
- 1 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 EL Basilikumblätter fein gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

### **Tomatenwürfeli**

- 2 Tomaten, gewaschen, in Würfeli geschnitten
- 4 Basilikumblätter

Alle Zutaten für die Kräutervinaigrette in einer Schüssel verrühren. Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfeli zugeben und mischen.

### **Knoblauchbaguettes**

- 40 g weiche Butter
- 1 – 2 frische Knoblauchzehen, geschält und fein geschnitten oder gepresst
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Baguettes, in Scheiben geschnitten

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegen.

Butter, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einem Schüsselchen mischen. Die Baguettescheiben mit der Knoblauchbutter bestreichen und aufs Blech legen. In den Backofen schieben und 10 Min. backen.

### **Servieren**

Den Blattsalat auf Tellern in der Form eines Körbchens anrichten. Mit Salatsauce beträufeln. Die Tomatenwürfelchen mit der Kräutervinaigrette in kleinen Schalen anrichten und mit Basilikum ausgarnieren. Die beiden Schälchen auf einen Vorspeiseteller stellen und eine lauwarme Knoblauchbaguette-Scheibe dazu legen.