

Feine Genussmomente mit Brunos

Kalbskotelett Aprikosen Salat



30 Minuten



4 Portionen

Zutaten

2 dl	Bruno's Salatsauce
	Tomate & Basilikum
4 TL	Bruno's Kräuterbutter
4	Kalbskoteletten
100 g	Jungsalat
100 g	Hüttenkäse
2	Schalotten
4 Zweige	Thymian
4	Aprikosen
4 TL	Honig
4 Scheiben	Sauerteigbrot
etwas	Olivenöl
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Die Grill-Saison ist eröffnet! Der geschmacksintensive Kalbskotelett Aprikosen Salat vereint frischen Jungsalat mit saftig-grilliertem Fleisch zu einem leckeren Sommergericht. Die säuerliche Süsse der grillierten Aprikosen verleiht dem Salat Extra-Frische. Mit diesem Salat lassen sich heisse Tage und laue Sommerabende gleich doppelt geniessen.

Zubereitung

1. Die Kalbskoteletts nach Belieben marinieren. 2. Aprikosen und Schalotten halbieren, mit Pfeffer würzen und etwas Olivenöl beträufeln. 3. Die Kalbskoteletts, die Aprikosen und die Schalotten grillieren. Anschliessend die Sauerteigbrot-Scheiben etwas mitrösten. 4. Den Hüttenkäse in ein Sieb geben und abspülen. Den Hüttenkäse gut abtropfen lassen und in einer Schale mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. 5. Den Jungsalat waschen und mit Bruno's Salatsauce Tomate & Basilikum in einer Schüssel vermengen. 6. Den Salat auf den gerösteten Brotscheiben anrichten. Die grillierten Kalbskoteletts in Scheiben schneiden und auf dem Salat platzieren. 7. Den Salat mit den Aprikosen, den Schalotten, dem Hüttenkäse, dem Honig und Bruno's Kräuterbutter garnieren und mit einem Thymianzweig dekorieren. 8. Zum Schluss nochmals etwas Bruno's Salatsauce Tomate & Basilikum über den Salat träufeln.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch