

Feine Genussmomente mit Brunos

Geschmorter Rüebl Joghurt Salat



45 Minuten



4 Portionen

Zutaten

400 g	Rüebl
1 Bund	Dill
4 EL	Joghurt
1 Handvoll	Pistazien
1/2	Orange
50 g	Frisée Salat
	Bruno's Salatsauce Spanisch

Angenehm erfrischend ist unsere Rüebl-Joghurt-Kreation, obwohl sie erst im Ofen gebacken wird. Der Dill bringt ein kräftiges, herb-süßes Aroma auf den Teller und der feine Abrieb der Orange verleiht dem Ganzen einen süß-säuerlichen Geschmack.

Zubereitung

1. Rüebl mit Salz würzen und etwas Olivenöl beträufeln. 2. Während 25 Minuten bei 200° C im Ofen backen. 3. Anschliessend auskühlen lassen und die Rüebl mit der Schale in unterschiedlich dicke Scheiben schneiden. 4. Das Joghurt mit etwas Bruno's Salatsauce Spanisch mischen und mit einem Löffel auf einen Teller geben. 5. Die Rüebl darauf anrichten und mit Dillspitzen, dem Frisée Salat und den Pistazien ausgarnieren. 6. Die Schale von der 1/2 Orange darüber raspeln und den angerichteten Salat mit Bruno's Salatsauce Spanisch beträufeln.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch