

Feine Genussmomente mit Brunos

Sellerie Bärlauch Salat



15 Minuten



4 Portionen

Zutaten

3 dl	Bruno's Salatsauce Bärlauch
1 grosser	Sellerie
2	Blutorangen
8	bunte Mini-Rüebli
2	Feigen
50 g	geröstete Erdnüsse
1 Bündel	Blutampfer-Blätter
1 Handvoll	Majoran & Minze

Frühlingszeit ist Bärlauch-Zeit! Mit unserer leckeren Sellerie-Bärlauch-Komposition heissen Sie den Frühling auf Ihrem Teller willkommen. Die kräftige Aromatik von Sellerie und Bärlauch wird durch die säuerliche Frische der Blutorangen, die Süsse der Rüebli und die vielfältigen Geschmacksnoten der Kräuter raffiniert abgerundet. Das Resultat: Ein frühlingshaft-würziger Genussmoment.

Zubereitung

1. Die Orangen mit einem Messer schälen und in Scheiben schneiden. 2. Die Rüebli gut waschen und in Räderli schneiden. 3. Die Feigen gut waschen und vierteln. 4. Die gerösteten Erdnüsse hacken. 5. Den Majoran und die Minze gut waschen und abtrocknen. Die Blätter je nach Belieben zupfen oder schneiden. 6. Den Sellerie schälen, mit einer Röstiraffel reiben und mit der Bruno's Salatsauce Bärlauch marinieren. 7. Den marinierten Sellerie auf einem Teller anrichten. Die Blutorangen, die Feigen und die Rüebli auf dem Sellerie-Salat platzieren. Mit den Blutampfer-Blättern, dem Majoran und der Minze den Teller garnieren. Zum Schluss etwas Bruno's Salatsauce Bärlauch darüber träufeln.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch