

Schnittsalat im Chörbli

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten Chörbli

- 4 grüne und 4 gelbe Lasagneblätter
- Salz
- wenig Herbamare-Streuwürze

Zubereitung

Vier feuerfeste Förmchen (ca. 5 cm hoch) oder dickwandige Tassen verkehrt auf ein Backblech legen. Je ein Stück Backtrennpapier darauf geben. Backofen auf 200° vorheizen. Eine grosse Pfanne $\frac{3}{4}$ hoch mit Wasser füllen und zugedeckt zum Kochen bringen. Deckel vorsichtig abheben und 1 Esslöffel Salz zugeben. Die trockenen Lasagneblätter eines nach dem andern in das sprudelnde Wasser gleiten lassen. Mit einer Holzgabel vorsichtig einmal umrühren. Die Teigblätter knapp 5 Minuten weich kochen; sie sollten gerade knapp weich sein, aber nicht mehr brechen. Ein Sieb in den Abguss stellen und den Inhalt der Pfanne vorsichtig hinein giessen. Die Teigblätter sofort mit kaltem Wasser abschrecken und auf einem sauberen Küchentuch auslegen, damit sie nicht zu nass sind.

Je ein grünes und gelbes Blatt kreuzweise auf die vorbereiteten Förmchen legen und mit wenig Herbamare bestreuen. Auf der mittleren Rille des Ofens rund 15 Minuten backen. Vorsichtig herausnehmen (Backhandschuhe verwenden) und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zutaten Schnittsalat

- 80 g Nüsslisalat
- eine Handvoll Kresse
- 1 Bund Radieschen
- je 1 Esslöffel Kürbis- und Sonnenblumenkerne und Sesam
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Orangensaft
- 1 Esslöffel Essig
- 1 Teelöffel Senf
- wenig Herbamare-Streuwürze

Zubereitung

Nüsslisalat gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Kresse mit der Schere abschneiden. Radiesli waschen und Stielansatz und Wurzel abschneiden, in feine Rädli schneiden. Eine Bratpfanne ohne Fett erhitzen und die verschiedenen Kerne darin rösten bis sie duften. Vorsicht: Sie verbrennen sehr schnell! Mit einer Holzgabel die Kerne immer ein wenig bewegen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Für die Salatsauce Öl, Orangensaft, Essig und Senf gut vermischen.

Nun die Chörbli je auf einen Teller geben, den Salat mit der Sauce vorsichtig mischen, in die Chörbli verteilen und mit den Kernen bestreuen. Servieren (Achtung: die Chörbli rutschen ganz leicht vom Teller) und geniessen!

