

Einfache Küche für den Mann



mit
Hansjörg Brunner

Randen-Nüsslisalat mit Baumnussmöckli

für 4 Personen

400 g	gekochte Randen	geschält, geviertelt, in ca. 3mm dicke Scheiben
2	Äpfel	geviertelt, entkernt, in ca. 3mm dicke Scheiben und anschliessend in Wasser ca. 3 Min. garen und auskühlen.
100 g	Nüsslisalat	falls nötig, „Salatrösli“ leicht kleiner schneiden
½ Bund	Schnittlauch	mit Schere kurz schneiden (5mm)
50 g	Baumnuskerne	in Möckli hacken
Salatsauce		siehe Rezept-Vorschlag „Universal Salat-Sauce“

- Randen und Apfelscheiben auf dem Salatteller schön platzieren und mit Sauce beträufeln und 15 bis 30 Minuten stehen lassen (so als Marinade)
- Baumnussmöckli zusammen mit dem Schnittlauch darüber streuen
- Nüsslisalat ausserhalb mit Sauce begiessen und anschliessend dekorativ auf den Randen- / Apfelscheiben platzieren.

Anstelle der Baumnussmöckli eignen sich auch gebräunte Würfeli Toastbrot oder ge-hackte Eier.