

# Hörnlisalat mit Cherrytomaten, Mozzarella



## Zutaten

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Hörnlisalat

60	g	Rohe Hörnli
240	g	Cherrytomaten
1	Kugel	Mozzarella
1		Zwiebel
2	EL	Essig
4	EL	Rapsöl
1/2	Bund	Petersilie

## Zubereitung

#### Zubereitung Hörnlisalat

Hörnli im Salzwasser weichkochen. E Messbecher geben, würzen mit Salz und Pfeffer, danach homogenen Masse verarbeiten. Hörnli in ein Sieb abschütten, mit de lassen. Cherrytomaten vierteln, Mozzarella r alles gefällig anrichten.

#### Zubereitung Pita Brot

## Piza Brot

250	g	Mehl
1/2	Päckli	Hefe
1	EL	Zucker
		wenig Salz
1.5	dl	Wasser
1	EL	Öl

Alles vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten und dünn ausrollen.

Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und das Brot ab und zu wenden.

Dazu passt hervorragend ein Session Beer.

## Das passende Getränk

Das Landbier verdient seinen Namen: es ist ein untergäriges und Culinarium-zertifiziertes Naturprodukt aus der Region: gebraut von Ostschweizer Landwirten, bestem Soja aus Stammheim sowie Ribelmals aus dem Jura und Lagerung vollendet das samtig-bittere, strahlend goldgelbe Bier mit dem Geschmack von Getreide und feinem Ribelmals verbundenen Biergeniessern.





LANDBIER

Schützengarten

+ 1779 +

ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST  
AUS BESTEN ROHSTOFFEN DER HEIMAT

