Hörnlisalat mit Cherrytomaten, Mozzarel



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
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 glatte
und dünn ausrollen.
Wenig Ö in einer Pfanne erhitzen un
ab und zu wenden.

Dazu passt hervorragend ein Session

Das passende Getränk



Das Landbier verdient seinen Namen
untergärige und Culinarium-zertifizie
Naturprodukt aus der Region: gebrau
Ostschweizer Landwirten, bestem Sc
Stammheim sowie Ribelmais aus der
und Lagerung vollendet das samtig b
strahlend goldgelbe Bier mit dem Ge
Getreide und feinem Ribelmais verw
verbundenen Biergeniesser.

CULINARIUM
regio•garantie

FINEST BEER SELECTION 2025
BY MEININGER & DOEMENS
91 POINTS


LANDBIER
Schützengarten


1779
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
AUS BESTEN ROHSTOFFEN DER HEIMAT