



MOSTBRÖCKLI SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1TL Anis
- ¾EL Rapsöl
- 1EL Appenzeller Alpenbitter
- 100g Mostbröckli
- 1 TL Senf
- 2 EL Weissweinessig
- 3EL Rapsöl
- 200g Stangensellerie
- 80g Nüsslisalat



ZUBEREITUNG:

Marinade: Anis in einer unbeschichteten Pfanne rösten, herausnehmen, sofort mit Öl und Appenzeller Alpenbitter verrühren.

Einen flachen Teller mit wenig Marinade bestreichen. Mostbröckli darauflegen, mit restlicher Marinade bestreichen. Zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.

Für die Salatsauce Senf, Essig und Öl verrühren, würzen. Stangensellerie in Scheibchen schneiden.

Kurz vor dem Servieren mit dem Nüsslisalat unter die Sauce mischen. Salat auf Teller verteilen, marinierte Mostbröckli darauf anrichten.