

La Radieuse



Pour 4 Personen

Préparation : 10 min

Cuisson : 2 min

Zutaten

- 1 Bund Radieschen
- 320 g Marktsalat
- 200 g Gruyère AOP
- 1 Apfel
- 4 Scheiben Toastbrot
- 10 cl Salatsauce

Zubereitung

Den Salat waschen und schneiden.

Radieschen entstielen und waschen, in dünne Scheiben schneiden.

Den Gruyère AOP in regelmässig kleine Würfel schneiden.

In einer Bratpfanne das zuvor kleingewürfelte Toastbrot in Butter sautieren.

Den Apfel in kleine Würfel schneiden.

Anrichten :

Den Marktsalat auf einem Glasteller anrichten.

Die Salatsauce gleichmässig darüber verteilen.

Die Radieschenscheiben, die Apfelwürfel, die Gruyère-AOP-Würfel und die Croûtons über den Salat geben,

Geniessen.

Der Wein, der passt :

Réserve du Château de Gruyère - 2019

Domaine des Faverges - St-Saphorin

Weinberge des Staates Freiburg

Der Réserve du Château de Gruyère stammt von den Hängen des Lavaux und profitiert von außergewöhnlich viel Sonne, was ihm eine goldene Farbe verleiht. Dieser Wein, der sich im Besitz des Staates Freiburg befindet, ist trocken und fruchtig. Er passt perfekt zu einem Salat, Fisch oder Käsegerichten.

Dieses Rezept wird Ihnen von Jean-Luc Dumas vorgeschlagen :

Hôtel de Ville

Rue du Bourg 29

1663 Gruyères

Tél. + 41 26 921 24 24

hoteldeville.ch

Recette : La Radieuse

