

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,

Tipps!

• Mit einem Wein Réserve du Château de Gruyère - 2019 von drm Domaine des Faverges in St-Saphorin. Weinberge des Staates Freiburg.

Rezept von Jean-Luc Dumas von l'Hôtel de Ville de Gruyères.

Recette: La Radieuse Page 1/1