



Hörnlisalat

Zutaten

250 g Hörnli
200 g Hinterschinken, in Scheiben
200 g Senneflade, in Würfelchen
1 Dose weiße Spargeln
8 Cherry- Tomaten
2 Essiggurken

Salatsauce

3 geh. Essl. Mayonnaise light
1 geh. Essl. Dijon-Senf
1 gestr. Teel. Aromat
2 Essl. Oel
2 Essl. Essig
Salz Pfeffer aus der Mühle
2 Essl. Halbrahm, fakultativ

Hörnli in Salzwasser "al dente" kochen. In ein Sieb abgießen, sofort mit kaltem Wasser überbrausen, gut abtropfen lassen.

Die Spargeln aus der Dose auf einer Serviette gut abtropfen lassen, damit die Sauce nicht verwässert wird. Die Spargeln nun in Stücke von ca. 2cm Längeschneiden.

–Die Schinkenscheiben in Streifen von ca. 1x 3 cm schneiden.

Mayonnaise, Senf, Aromat, Pfeffer, und Salz gut mischen und dann mit Oel und Essig zu einer sämigen Sauce rühren. Wenn schon, dann jetzt den leicht geschlagenen Rahm sorgfältig unter die Sauce ziehen.

Die gut abgekühlten Hörnli mit dem Käse und den Schinkenstreifen vermischen. Die Sauce darüber gießen und sorgfältig darunter ziehen. Mit den halbierten Cherry- Tomaten und den Essiggurkenrädli dekorieren.