

Bröötelabig Ufbau von Jonathan Bösch

Mengen für 10 Personen

brötle im Ufbau

Gewürze: Basilikum, Salz, Pfeffer

15 Stück Cervelat	Cervelat über Glut bräteln, ca. 1.5 Cervelat pro Kind berechnet.
300 g Hörnli	in Salzwasser Kochen
4 cl Essig	
8.0 EL Öl	
100 g Crème fraiche	Essig, Rapsöl und Creme Fraiche in einer Schüssel mischen. Würzen und Kräuter dazugeben. Hörnli noch warm dazugeben.
6.0 g Peterli	
250 g Cherry-Tomaten	Würfeln, dazugeben
150 g Greyerzer	unter den Hörnlisalat mischen
200 g Essiggurken	Würfeln, dazugeben
4.0 Stück Tomaten	Würfeln, dazugeben
125 g Mozzarella	
1.0 Prise Salz	
2.5 cl Balsamico-Essig	Tomatenscheiben evtl. von den Kernen befreien, Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Basilikum garnieren, mit Öl und mit etwas Balsamico beträufeln.
1.5 kg Brot	