

Drachenhörnli Salat «Gantrischart»

Zutaten

für 4-6 Personen

250 g Drachenhörnli
100 g Speckwürfli
100 g Rüebli
100 g Gurken

Sauce:

2 EL Naturejoghurt
1 EL Mayonnaise
4 EL Öl
2 EL Essig
Salz, Alpenkräuter, Pfeffer



Garnitur:

Schnittlauch, gehackt

Zubereitung

1. Drachenhörnli in Salzwasser al dente (bissfest) kochen und Speckwürfeli dünsten. Beides abkühlen lassen.
2. Rüebli und Gurken in feine Streifen schneiden.
3. für Sauce Naturejoghurt, Mayonnaise, Essig und Öl verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.
4. alle Zutaten mit der Sauce mischen und mit Schnittlauch dekorieren.

Tipp: Drachenhörnli sind im Hofladen Gürbmättli (www.guerbmaettli.ch) erhältlich.