

# Spezialitäts dal Grischun

---



## **BÜNDNER NÜSSLISALAT**

*Gesunde Gaumenfreude als fröhsummerliche Vorspeise*

### **Zutaten**

(für 4 Portionen)

100 g Nüsslisalat (Feldsalat)  
150 g fein geschnittenes Bündnerfleisch oder  
Julienne  
50 g Pinienkerne  
Brotwürfeli  
Öl, Rotweinessig, Salz, Pfeffer, Salatkräuter,  
Senf und etwas Balsamico Essig, Schalotten  
oder Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilien und  
Knoblauch nach Belieben  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

(15 Minuten Vorbereitungszeit)

- Nüsslisalat (Sie können auch Eisberg- oder Zuckerhutsalat verwenden) auf Glasteller geben und mit einem Teil der sehr fein geschnittenen Bündnerfleischstreifen belegen. Die restlichen Bündnerfleischstreifen, die Pinienkerne und die Brotwürfel kurz in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl andünsten, dann über die Salatblätter verteilen und mit italienischer Salatsauce beträufeln.

### **Zubereitung Salatsauce**

- Schalotten, Petersilien, Schnittlauch und nach Belieben Knoblauch sehr fein hacken. Diese Zutaten mit wenig Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer zu einem dickflüssigen Brei rühren. Danach mit Salatöl und Rotweinessig und einigen Tropfen Balsamico Essig zu einer flüssigen Sauce rühren.