

Hörnlisalat mit Cherrytomaten, Mozzarella mit Landbier



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Hörnlisalat

60	g	Rohe Hörnli
240	g	Cherrytomaten
1	Kugel	Mozzarella
1		Zwiebel
2	EL	Essig
4	EL	Rapsöl
1/2	Bund	Petersilie

Piza Brot

250	g	Mehl
1/2	Päckli	Hefe
1	EL	Zucker
		wenig Salz
1.5	dl	Wasser
1	EL	Öl

Zubereitung

Zubereitung Hörnlisalat

Hörnli im Salzwasser weichkochen. Essig, Rapsöl und Petersilie in einen Messbecher geben, würzen mit Salz und Pfeffer, danach mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Hörnli in ein Sieb abschütten, mit der Sauce vermischen und ziehen lassen.

Cherrytomaten vierteln, Mozzarella mit der Hand fein zupfen. Danach alles gefällig anrichten.

Zubereitung Pita Brot

Alles vermischen und zu einem glatten Teig rühren, in 4 Stück schneiden und dünn ausrollen.

Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Teige goldgelb backen, ab und zu wenden.

Dazu passt hervorragend ein Session Lager

Das passende Getränk

Das Landbier verdient seinen Namen zu Recht. Schliesslich ist die helle, untergärige und Culinarium-zertifizierte Bierspezialität ein reines Naturprodukt aus der Region: gebraut mit lokaler Braugerste von Ostschweizer Landwirten, bestem Schweizer Aromahopfen aus Stammheim sowie Ribelmais aus dem Rheintal. Die behutsame Gärung und Lagerung vollendet das samtig bierige Aroma des Landbiers. Dieses strahlend goldgelbe Bier mit dem Geruch nach frisch geerntetem



Getreide und feinem Ribelmals verwöhnt den mit der Region verbundenen Biergeniesser.

**CULINARIUM**
regio•garantie

**WORLD
BEER
AWARDS**
SWITZERLAND
SILVER



