





UNSER TIPP:

Dazu passt hervorragend ein Glas Regensburger Landwein g.g.A.

SCHWÄBISCHEN MAULTASCHE G.G.A.

Salat von Schwäbischen Maultaschen mit Rotkohl und Bavaria blu



FÜR DEN SALAT:

4 Maultaschen, gekocht und in dünne Scheiben geschnitten 80 g Sellerie, in dünne Streifen gehobelt 80 g Karotte, in dünne Streifen gehobelt 50 g Lauch, in dünne Streifen geschnitten 1 Apfel, in feine Spalten geschnitten und in 500 ml Wasser mit Saft von ½ Zitronen eingelegt 150 g Rotkohl, fein gehobelt 80 g Bavaria blu, in kleine Würfel geschnitten

FÜR DAS DRESSING:

2 EL Mayonnaise
1 EL Sauerrahm
50 ml Apfelsaft
1 EL Apfelessig
50 ml Pflanzenöl
Salz, Pfeffer
½ TL Bayerischer Meerrettich g.U. 1 TL
Dill und Majoran, gehackt

ZUBEREITUNG SALAT:

Rotkohl salzen und zuckern und für 3–5 Minuten mit den Händen kneten, damit er weich wird. Anschließend für 10 Minuten ruhen lassen. Das vorbereitete Gemüse für den Salat kurz blanchieren. Den Rotkohl abtropfen lassen. Alle Zutaten mit den Maultaschen in einer Schüssel vermengen.

ZUBEREITUNG DRESSING:

Mayonnaise, Sauerrahm, Apfelsaft und Essig glattrühren. Die restlichen Zutaten zugeben und gut verrühren. Nun das Dressing über die Salatzutaten gießen und vorsichtig vermengen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

"Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen."

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck

www.weltgenusserbe.bayern www.spezialitaetenland-bayern.de