



SPEZIALITADS DAL GRISCHUN

Grischuner Hörnlisalat

**Eine originelle Vorspeise
oder die Beilage zu Ihren
Grilladen**



Zutaten: für vier Portionen

Zutaten:	Für die Sauce:
350 g Hörnli	1 TL Senf
Salzwasser	1 EL
2 Tomaten	Mayonnaise
1/2 Grischuner	2 EL
oder	Weissweinessig
200 g	2 EL Öl
Bündnerfleisch	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Salzgurken	1 Büschel Schnittlauch

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitung:

- Die Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, abschütten und unter fließendem, kaltem Wasser abkühlen und abtropfen lassen. Die Tomaten kurz in siedendes Wasser tauchen, die Haut abziehen, entkernen und in Würfel schneiden.
- Den Grischuner schälen und würfeln oder das Bündnerfleisch in feine Streifen, die Salzgurken in Rädchen schneiden.
- Tip für das Schälen der Rohwurst: Kurz in warmes Wasser legen, danach lässt sich die Haut leicht abziehen.

Für die Sauce

- Senf und Mayonnaise mit dem Essig verrühren, das Öl unter Weiterrühren langsam zugiessen. Mit Salz und einigen Umdrehungen Pfeffer abschmecken.
- Sämtliche Zutaten mit der Salatsauce vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren den Schnittlauch fein schneiden und über den Hörnlisalat streuen.

Zu kalt aufgeschnittenem Schweinsbraten, Siedfleisch oder zu Grilladen servieren.
