

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Honig-Gurken-Salat mit Mostbröckli



mehr Kochtipps:

[lifefchannel.ch/kochstipp](https://lifefchannel.ch/kochstipp)

(c) 123rf

## Zubereitung

1. Tomaten in kleine Würfel schneiden
2. Mostbröckli fein schneiden
3. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden
4. Gurke waschen und halbieren
5. Gurkenstücke mit dem Sparschäler bis aufs Kerngehäuse abschälen
6. Tomatenwürfel, Mostbröckli, Creme fraîche, Petersilie und Schnittlauch gut vermischen
7. Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. Senf mit Honig, Essig und Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
9. Gurken unter das Dressing mischen und auf dem Teller anrichten
10. Mit Hilfe eines Tatarringes Tatar neben Salat anrichten

## Zutaten

200 g	Tomaten, entkernt
120 g	Mostbröckli
2 EL	Creme fraîche
3 g	Schnittlauch
3 g	Petersilie
2 TL	Senf
1 TL	Honig
3 EL	Rapsöl
2 EL	Apfelessig
1	Gurke
	Salz, Pfeffer