

## Blattsalat mit Trauben und No-Muh-Chäs Kräuter



**VEGUSTO**

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Ein herbstlicher Leckerbissen ist dieser Salat. Er schmeckt herrlich fruchtig und würzig-käsigt zugleich. Ein wahrer Genuss.

**Vegi-Service AG**, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch (Egnach)

Tel.: +41 (0)71 470 04 04, Fax: +41 (0)71 470 04 39, [www.vegi-service.ch](http://www.vegi-service.ch), [kontakt@vegi-service.ch](mailto:kontakt@vegi-service.ch)

## So wirts gemacht!

Zutaten für 4 bis 5 Personen

- 250 g Zucchini
- 1-2 EL Rapsöl
- 100 g Brot
- 150 g blaue Trauben
- 200 g No-Muh-Chäs Kräuter
- 500 g Blattsalat, gemischt  
z.B. 100 g Rucola,  
200 g Eisbergsalat,  
100 g Eichblattsalat,  
100 g Kopfsalat
- 1 Karotte, in Streifen geschnitten

### Salatsauce:

- 9 EL Rapsöl
- 1 EL Senf
- 4½ EL Balsamicoessig
- 1 TL Salz
- Pfeffer nach Belieben



### Zubereitung:

- Die Zucchini in dünne Scheibchen schneiden und mit dem Öl in einer Bratpfanne, bei mittlerer Hitze, etwa 5 Minuten dünsten. Darauf achten, dass die Zucchini nicht braun werden. Zucchini auskühlen lassen.
- Das Brot in kleine Würfel schneiden und im restlichen Bratöl der Zucchini etwa 8 Minuten, bei mittlerer Hitze, rösten.
- Die Trauben halbieren und den No-Muh-Chäs in Stifte schneiden.
- Den Blattsalat waschen und zerkleinern.
- Die Trauben, den No-Muh-Chäs, die erkalten Zucchini und den Blattsalat miteinander vermischen.

### Salatsauce:

- Das Öl und den Senf separat gut vermengen. Danach den Essig dazugeben und wieder gut mischen.
- Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Salatsauce kurz vor dem Servieren zum Salat geben und mit den gerösteten Brotwürfeln und den Karottenstreifen dekorieren.

*Tipp: Sonnen- und Kürbiskerne über den Salat streuen.*