



HUG Chäs-Chüechli mit Blattsalat, Radieschen und Ei

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Rezept für 2 Personen mit HUG Chäs-Chüechli

Zutaten

120 g	Blattsalat z.B. Eichblattsalat und Rucolasalat
1	gekochtes Ei, in Stück geschnitten
10 Stk	Schwarze und grüne Oliven
4 Stk	Radieschen
2 Stk	Cherry Tomaten zum Garnieren



Sauce

1 ½ EL	Balsamico weiss
2 EL	Kürbiskernöl
2 EL	Sesamkernen
	Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Chäs-Chüechli

Chäs-Chüechli in den vorgeheizten Ofen legen und 14 Minuten mit Umluft goldbraun fertigbacken.

Salat

Salate waschen und gut abtropfen lassen. Das Ei hart kochen, schälen und in Stücke schneiden. Die Radieschen ebenfalls waschen und in Scheiben schneiden. Cherry Tomate waschen und halbieren.

Für die Sauce

Öl und Essig mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Blattsalat damit gut mischen, mit Oliven, Radieschenscheiben und den Eiern garnieren. Nach Belieben mit Sesam bestreuen und zu den warmen Chäs-Chüechli servieren.

