

# Hörnlisalat mit Cherrytomaten, Mozzarella



## Zutaten

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Hörnlisalat

60	g	Rohe Hörnli
240	g	Cherrytomaten
1	Kugel	Mozzarella
1		Zwiebel
2	EL	Essig
4	EL	Rapsöl
1/2	Bund	Petersilie

## Zubereitung

### Zubereitung Hörnlisalat

Hörnli im Salzwasser weichkochen. E Messbecher geben, würzen mit Salz und Pfeffer, danach homogenen Masse verarbeiten. Hörnli in ein Sieb abschütten, mit de lassen. Cherrytomaten vierteln, Mozzarella r alles gefällig anrichten.

### Zubereitung Pita Brot

## Piza Brot

250	g	Mehl
1/2	Päckli	Hefe
1	EL	Zucker
		wenig Salz
1.5	dl	Wasser
1	EL	Öl

Alles vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten und dünn ausrollen.  
Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und das Brot ab und zu wenden.

Dazu passt hervorragend ein Session Beer.



## Das passende Getränk

Das Landbier verdient seinen Namen: es ist ein untergäriges und Culinarium-zertifiziertes Naturprodukt aus der Region: gebraut von Ostschweizer Landwirten, bestem Soja Stammheim sowie Ribelmais aus dem Jura und Lagerung vollendet das samtig bunte strahlend goldgelbe Bier mit dem Geschmack von Getreide und feinem Ribelmais verbundenen Biergeniessern.

**CULINARIUM**  
regio•garantie

**WORLD  
BEER  
AWARDS**  
SWITZERLAND  
SILVER





LANDBIER

Schützengarten

+ 1779 +

ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST  
AUS BESTEN ROHSTOFFEN DER HEIMAT

