



# COLUMELLA



Zutaten:

Kartoffeln  
Radieschen  
Frühlingszwiebeln  
Rucola  
Gemüsebrühe  
Sonnenblumenöl  
Weißweinessig  
Körniger Senf  
Salz und Pfeffer

## LEBERKÄSSTREIFEN AUF RADIESERL-KARTOFFELSALAT IM RUCOLABETT

Kartoffeln aufsetzen.

In der Zwischenzeit aus Öl, Essig, Gemüsebrühe und **Columella I** das Dressing anrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken - beiseite stellen.

Die Radieschen und die Frühlingszwiebeln waschen und anschließend in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Kartoffeln schälen, halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden und in die Schüssel geben. Nun wird das Dressing darüber gegossen und vorsichtig mit 2 Löffeln vermischt. Etwas durchziehen lassen. (Der Salat sollte noch leicht lauwarm serviert werden)

Leberkässcheibe in Streifen schneiden, anbraten und zusammen mit Rucola, dem Radieschen-Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten.

Dazu **Columella III** reichen.



### Rezept-Idee:

*Alice im kulinarischen Wunderland*

<http://kulinarischeswunderland.blogspot.com/2011/09/leberkastreifen-auf-radieserl.html>