

BÜFFELSALAMETTI-SALAT

KUNTERBUNTER MIX!



FÜR 4 PERSONEN

- 1 Kopf Römersalat
- 4 Flaschentomaten
- 1 Nektarine
- 150 g Büffel-Salamettis
- 200 g Frischkäse
- Salz, Chilipulver
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Bund Schnittlauch

SO EINFACH GEHT'S!

Salat putzen, waschen, in mundgerechte Stücke zupfen.
Tomaten und Nektarine waschen und in Scheiben schneiden.
Büffel-Salametti in hauchdünne Scheiben schneiden.
Vorbereitete Zutaten auf Tellern anrichten.

Für die Creme Frischkäse mit Salz, Chilipulver und Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und über den Salat streuen. Etwas Creme über den Salat geben.
Den Rest in einer Schüssel anrichten und mit Chilipulver bestreuen.

MIT DEZENTEM WILDAROMA!