

Teilnehmen und gewinnen:  
[www.genussideen.tilsiter.ch](http://www.genussideen.tilsiter.ch)



## Tilsiter-Salat im Glas

Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2 Personen

### Zutaten

250g Tilsiter mild (grün)  
100g Rettich (Bierrettich)  
100g Äpfel  
100g Karotten  
100g Sellerie  
100g Erbsen frisch oder TK

### Sauce:

10g Senf, mild  
1g Tabasco (1 Spritzer)  
2cl Aceto Balsamico weiss  
5cl Bienenhonig  
20g Pfeffer, Salz

### Zubereitung

Den Tilsiter, Karotten, Sellerie, Äpfel und Rettich in kleine Würfel schneiden. Die Erbsen, Karotten und Sellerie im Salzwasser kochen und kalt abschrecken. Senf, Tabasco, Aceto Balsamico, Rapsöl, Bienenhonig zu einer Sauce verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nach Belieben im Glas anrichten.