



## Genuss-Ideen

# Neckartäler Ackersalat

mit gerösteten Maultaschen, Radieschen, Kirschtomaten, Gurken und jungen Zwiebele an Kräutervinaigrette.

Ein Rezept von Peter Buhl

### Für 4 Personen:

- 400 g Ackersalat aus dem Neckartal
- 8 Premium Maultaschen gerollt vom Metzger Schneider
- 4 Radieschen
- 4 Kirschtomaten
- 1 kleine Salatgurke
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Butter
- 7 EL Rapsöl
- 2 EL weißer Balsamico
- 3 EL Fleisch- oder Gemüsebrühe
- etwas Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Petersilie und Schnittlauch, frisch geschnitten

### Zubereitung:

Butter und 1 EL Rapsöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die in gleichmäßige Scheiben geschnittenen Maultaschen darin schön rösch anbraten und im 60 °C warmen Backofen aufbewahren, bis der Salat angerichtet ist. Den Ackersalat putzen, gut waschen (der Acker muss raus 😊) und anschließend trockenschleudern. Die Salatgurke leicht



Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.

[www.der-metzger-schneider.de](http://www.der-metzger-schneider.de)

schälen, halbieren, mit einem Löffel entkernen und in dünne Halbmonde schneiden. Aus Balsamico, Brühe, Salz, Zucker, Pfeffer und 6 EL Rapsöl eine sämige Vinaigrette aufschlagen. Kurz vor dem Servieren Petersilie und Schnittlauch unterrühren.

Nun den Ackersalat auf Tellern schön hoch anrichten und mit den in Viertel geschnittenen Kirschtomaten, den in Scheiben geschnittenen Radieschen, den Gurkenhalbmonden und den in dünne Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren. Kurz vorm Servieren die warmen, knusprigen Maultaschenscheiben dazugeben. Die Vinaigrette nochmals aufrühren und mit einem Esslöffel über den Salat geben. Dazu passt hervorragend geröstetes Schwarzbrot.

Unser Dank für dieses leckere Rezept geht an Peter Buhl, Küchenchef im Ludwigsburger Traditions-Restaurant „Post-Cantz“. [www.post-cantz.de](http://www.post-cantz.de)



*Guten Appetit!*

Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.

[www.der-metzger-schneider.de](http://www.der-metzger-schneider.de)