

Zutaten

- 2 Granny Smith Äpfel
- Frisch geriebener Meerrettich
- Zitronensaft
- 1 Schale Kresse
- Kochateliers „Gewürzter Pfeffer“
- Kürbiskernöl
- 1 EL geröstete Kürbiskerne

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Vorspeise

Apfel-Meerrettich

Entdecken Sie das erfrischende Rezept für Apfel-Meerrettich! Jetzt ausprobieren und Ihre Gäste begeistern. Besuchen Sie die Kochateliers für mehr!

So wird’s gemacht:

1. Den gekochten, abgekühlten Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette marinieren.
2. Die Äpfel schälen und in feine Streifen schneiden. Mit dem fein geriebenen Meerrettich, etwas Zitronensaft und dem Gewürzten Pfeffer mischen. Nun das Kastenbrot aufschneiden, die Scheiben toasten und mit dem Schmand bestreichen.
3. Danach das Brot mit dem Kalbstafelspitz belegen, darauf den Apfel-Meerrettich Salat sowie die Kresse geben und mit dem Kürbiskernöl beträufeln. Die gerösteten Kürbiskerne auf dem Salat verteilen.