Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Riebele-Gemüse Salat mit Frisée & Kerbel

Zutaten:

Für 4 Personen

- 200 g Riebele (kleine Nudelkügelchen)
- Je 50 g Karotte, Sellerie und Paprika
- 50 g Käse, in Scheiben
- 50 g Majo, leicht
- Etwas Essig und Brühe
- Etwas Kerbel
- Etwas Frisée
- Zum Servieren: Brot

Zubereitung

Riebele nach Verpackungsangabe kochen, abgießen, kurz kalt abschrecken und tropfnass in eine Schüssel geben.

Gemüse schälen, fein würfeln und anschließend mit etwas Öl in der Pfanne 3-4 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern.

Gemüsewürfel zu den Riebel geben. Mit etwas Essig, Brühe und fein geschnittenem Kerbel mischen. Käsescheiben fein würfeln und mit der Mayonnaise unter den Salat rühren.

Riebele Salat in Schalen mit Frisée anrichten.

Tipp: Eventuell mit eingelegten Paprika dekorieren und dazu Brot reichen.