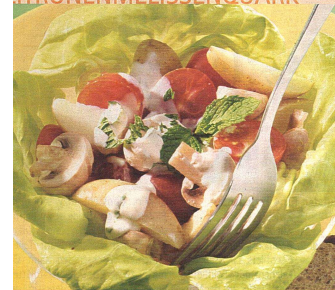




## Gummelisalat

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



<b>600 g</b>	Frühkartoffeln, klein
<b>2 EL</b>	Essig
<b>1 dl</b>	Boullon
<b>Salz, Pfeffer</b>	
<b>150 g</b>	Champignons, klein
<b>150 g</b>	Cherrytomaten
<b>4</b>	Kopfsalatblätter, gross
<b>150 g</b>	Rahmquark
<b>½ Bund</b>	Zitronenmelisse
<b>2 EL</b>	Zitronensaft

1. Kartoffeln in der Schale weiche kochen. Samt Schale längs halbieren oder vierteln. Essig und Bouillon mit den Kartoffelschnitzen mischen und mit Pfeffer würzen.
2. Champignons und Tomaten rüsten, halbieren und unter die Kartoffeln mischen. Kopfsalat auf den Tellern anrichte und den Salat einfüllen.
3. Restliche Sauce unter den Quark rühren. Zitronenmelisse für die Garnitur beiseitelegen, restliche Melisse in feinste Streifen schneiden und samt Zitronensaft unter den Quark mischen. Quark auf dem Salat verteilen und mit Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitung: 30 Min.