



# Züri-Krebse mit Gemüsesalat

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Portionen

### Gemüsesalat:

400 g Kohlrabi, gerüstet, in Würfel geschnitten  
400 g festkochende Kartoffeln, geschält, in Würfel geschnitten  
½ Knoblauchzehe, geschält, ganz  
1½ EL Essig  
½ TL Senf  
Salz, Pfeffer, Curry  
1 EL Rapsöl  
½ - 1 EL Kochwasser

### Züri-Krebse:

2 Cervelats, geschält, längs halbiert  
25 g Käse, z.B. Raclette, in 4 Stücke geschnitten  
2 - 4 Tranchen Bratspeck  
½ - 1 Handvoll Kresse  
Zahnstocher

## Und so wird's gemacht

*Zubereiten: 25min*

*Auf dem Tisch in: 25min*

Salat: Kohlrabi, Kartoffeln und Knoblauch in Salzwasser weichkochen, abgiessen. Restliche Zutaten verrühren. Gemüse beifügen, mischen.

Krebse: Cervelats halbieren, mit Käse füllen, mit Zahnstochern fixieren.

Mit je 1-2 Specktranche umwickeln. Ohne Zugabe von Fett in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze braten, bis der Käse schmilzt.

Salat und Züri-Krebse anrichten, mit Kresse garnieren.



 Meine Anmerkungen: