



# Rüebli Salat

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	ComhairSteamer V2000 ab 2021

mit Meerrettich und knusprigen Brotchips

## Rüebli

---

600 g Rüebli

## Brot-Chips

---

1 Brötchen, in 8 Scheiben, je ca. 3 mm dick

etwas Olivenöl

etwas Fleur de Sel

## Dressing

---

5 EL Olivenöl

3 EL Apfel-Balsamico

etwas Fleur de Sel

## Anrichten

---

etwas Meerrettich, gerieben

50 g gesalzene Pistazien, geschält, gehackt

½ Bund Radieschen, in feinen Scheiben

etwas essbare Blüten





## Rüebli

---

Rüebli schälen, längs vierteln, in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Auf das gelochte Edelstahlblech geben. Edelstahlblech auf der mittleren Auflage einschieben.

Mit Dämpfen 100 °C während 15 Minuten garen.

Rüebli auskühlen lassen.

## Brot-Chips

---

Garraum mit Heissluft auf 140 °C vorheizen.

Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen, mit Olivenöl beträufeln, Fleur de Sel darüberstreuen.

Auf der mittleren Auflage 15 Minuten knusprig backen.

## Dressing

---

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

## Anrichten

---

Rüebli, Dressing und Meerrettich in einer Schüssel mischen.

Rüebli Salat mit Pistazien, Radieschenscheiben, Blüten und Brotchips garnieren.

## Garschritte

---

**Dämpfen 100 °C während 15 Min.**

**Gargut entnehmen. Zubereiten.**

**Garraum auf 140 °C mit Heissluft (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Heissluft 140 °C während 15 Min.**

## Zubehör

---

Edelstahlblech gelocht

Kuchenblech

