

Grillierter Tomme auf Gurkensalat

Vorspeise für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Grillieren: ca. 6 Min.

Zutaten:

SALAT

- 1 TL grobkörniger Senf
- 2 EL Weissweinessig
- 3 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Dill
- 1/2 Bund Pfefferminze
- Salz und Pfeffer, nach Bedarf
- 600 g Gurken

Zubereitung:

SALAT

1. Für die Sauce Senf mit Essig und Öl gut verrühren. Kräuter fein schneiden, zur Sauce geben, würzen.
2. Gurken evtl. schälen, halbieren, entkernen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce mischen.

TOMME

1. Tommes mit Öl bestreichen, würzen.
2. Bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. grillieren.
3. Tommes auf dem Salat anrichten.

TOMME

- 4 Tommes nature (je ca. 100 g)
- 1/2 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Entrée pour 4 personnes

Mise en place et préparation: env. 20 min

Griller: env. 6 min

Ingrédients:

SALADE

- 1 cc de moutarde à l'ancienne
- 2 cs de vinaigre de vin blanc
- 3 cs d'huile d'olive
- 1/2 bouquet d'aneth
- 1/2 bouquet de menthe
- sel et poivre, selon goût
- 600 g de concombres

TOMME

- 4 tommes nature (env. 100 g chacune)
- 1/2 cs d'huile d'olive
- poivre du moulin

Préparation:

SALADE

1. Pour la sauce, bien remuer la moutarde avec le vinaigre et l'huile. Ciseler les herbes, ajouter à la sauce, assaisonner.
2. Peler les concombres si nécessaire, les partager en deux, les épépiner, puis les couper en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur, mélanger avec la sauce.

TOMME

1. Badigeonner les tommes avec l'huile, assaisonner.
2. Faire griller sur feu moyen env. 3 min de chaque côté.
3. Dresser les tommes sur la salade.

Tomme grillée sur
salade de concombre

