

SOMMERSALAT MIT KÄSE-SABLÉS

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 40 Min.

Backen: ca. 12 Min.

100g Mehl

¼ TL Salz

1 Prise Cayennepfeffer

50g Gruyère, fein gerieben

40g Butter, in Stücken, kalt

60g Ricotta

1 EL Pfefferkörner,
zerdrückt

**2 EL Himbeer- oder
Apfelessig**

4 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer, nach
Bedarf

150g Jungspinat

2 Päckli Kresse

125g Himbeeren

- 1.** Mehl, Salz, Cayennepfeffer und Käse in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ricotta begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig etwas flach drücken, zugedeckt ca. 20 Min. kühl stellen.
- 2.** Eine Rolle von ca. 4 cm Ø formen, in Klarsichtfolie eingepackt ca. 20 Min. kühl stellen. Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Sablés auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Pfeffer darüberstreuen.
- 3. Backen:** ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.
- 4. Sommersalat:** Essig und Öl gut verrühren, würzen. Spinat, Kresse und Himbeeren begeben, mischen, Sablés dazu servieren.

Portion: 368 kcal, E 10g, Kh 21g, F 27g



Sablés

Das herrlich mürbe Teegebäck ist hierzulande aus keiner Backstube wegzudenken. Aber längst nicht nur die süssen, sondern auch pikante Sablés erfreuen sich grosser Beliebtheit. Zudem sind sie schnell und einfach zubereitet. Die rassigen Käse-Sablés mit Cayennepfeffer passen gut zu einem Aperitif, sind aber auch eine originelle Beilage zu Salaten anstelle von Brot.