



**Kochen
mit Globus**

**Pfälzer Saumagen
als Carpaccio
mit Mausohrsalat und Croûtons**



Zutaten:

4 Scheiben Sauerteigbrot ein paar Zweige Thymian	600 g Saumagen (dünn aufgeschnitten)
5 EL Rapsöl	3 EL Senf Salz, Pfeffer
1 EL Meerrettich	$\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Weißkohl
2 EL Senf	200 g kleiner Feldsalat (Mausohrsalat)
1 EL Ketchup	
3 EL Apfelessig	
2 EL Brühe	
6 EL natives Rapsöl	
Salz, Pfeffer	

Dazu passt: Ein kühles Bier

 4 Pers.

 15 Min.

 Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Das Brot in gleichmäßige Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Thymian und Rapsöl kross rösten. Danach die Croûtons auf Küchenkrepp entfetten.

Aus Meerrettich, Senf, Ketchup, Apfelessig, Brühe, Rapsöl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. 10 Minuten ziehen lassen.

Weißkohl in sehr feine Scheiben schneiden, mit 2–3 EL marinieren und nachträglich mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat waschen und trocknen.

Auf vier Tellern den Senf verstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den dünn geschnittenen Saumagen darauf verteilen und mit wenig Marinade begießen.

In einem Anrichtering zuerst das marinierte Kraut anrichten.

Kurz vor dem Servieren, den Salat mit der Marinade anmachen und auf dem Kraut anrichten.

Mit den Croûtons bestreuen und servieren.

