

Kräutersalat

mit Brotchips, Fruchttopping
und karamellisierten Nüssen

rewe.de/landfrauen-on-tour

Entdecke
online unsere
Kochvideos



REWE



BBV
Bildungswerk



Bayerischer
Bauernverband

Wir Landfrauen!
Landfrauen - verbindet - verbindet

REWE
Dein Markt

Zutaten für 4 Personen

Salat:

300 g	Salat (z. B. Rucola, Frisée, Romana) und evtl. Giersch, Löwenzahn aus dem Garten, essbare Blüten
12	Kirschtomaten

Topping und karamellierte Nüsse:

125 g	Beeren oder anderes Obst der Saison
2 EL	Butter
80 g	Zucker
4 EL	Walnüsse

Brotchips:

5	Semmeln oder Brot vom Vortag
2	Knoblauchzehen, gehackt
2 EL	Rapsöl
	verschiedene Kräuter (z. B. Petersilie, Rosmarin, Thymian)
	grobes Salz

Dressing:

½ TL	Salz
1 Prise	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Honig
1 TL	süßer Senf
1 EL	Rapsöl
1 EL	Weißer Balsamico-Essig
	Kräuter nach Belieben

Zubereitung

Salat

1. Salat waschen, trockenschleudern und mundgerecht zerpflücken.

Brotchips

1. Die Semmeln oder das Brot in etwa ein bis zwei Zentimeter große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Kräuter, Knoblauch, Salz und Öl dazugeben, alles gut vermischen.
3. Nun den Ofen auf 180 °C vorheizen.
4. Die Würfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und ca. 10-15 Minuten im Ofen backen. Zwischendurch einmal wenden.
5. Abgekühlt und trocken in einer Dose aufbewahrt können die Brotchips auf Vorrat zubereitet werden.

Topping

1. Beeren oder Obst waschen und ggf. in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Butter in der Pfanne erhitzen, Zucker unterrühren und zu Karamell schmelzen lassen.
3. Die Walnüsse unter ständigem Rühren hinzugeben.

Vorsicht: Das Karamell verbrennt schnell.

4. Die karamellisierten Nüssen anschließend auf Backpapier verteilen, abkühlen lassen und mit einem Nudelholz oder einem Topfboden zerkrümeln.

Dressing

1. Alle Zutaten gut verrühren.
3. Mit geschnittenen oder gehackten Kräutern (Dill, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum) abschmecken.

Salat mit dem Dressing und den Brotwürfeln gut vermengen und mit dem Topping garnieren.

