



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

BEERIGER SOMMERSALAT



Für 4 Personen

ZUTATEN

2 Scheiben Graubrot
2 EL Olivenöl
1 Römersalat
1 Bund Rucola
40 g Haselnüsse
120 g Brombeeren
100 g milde Ziegenkäse-Taler
(z. B. Picandou)

Salatsoße:
6 EL Sonnenblumenöl
3 EL Himbeeressig
1 TL Senf
ca. 2 TL gemischte, klein geschnittene Kräuter (Schnittlauch, Blattpetersilie, Basilikum, Thymian)
Kräutersalz
1 Prise Zucker
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
einige Zesten 1 Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

Brot in kleine Würfel schneiden und in 2 EL Olivenöl in einer Pfanne zu knusprigen Croutons rösten. Beiseitestellen.

Vom Römersalat die Blätter ablösen und mit dem Rucola waschen, trocken schleudern. Die Haselnüsse in einer Pfanne trocken rösten, dann mittelgrob hacken. Die Beeren waschen und abtropfen lassen.

Inzwischen die Zutaten der Salatsoße in einer kleinen Schüssel mischen und würzig abschmecken. Dann den Salat in einer Schüssel mit Beeren und Salatsoße vorsichtig mischen. Den Ziegenkäse zerpfücken und zusammen mit den gehackten Haselnüssen über den Salat geben.

Mit Kräutern, Croutons und einigen Zitronenzesten bestreuen.