

Sommer-Salat mit Croûtons

Salate mit dem gewissen Etwas



Zutaten:

- * Verschiedene Salate (Endivien, Rucola, Lollo rosso, Postelein, Feldsalat ...)
- * 2 große Scheiben Weißbrot, frisch oder vom Vortag
- * Olivenöl
- * Gekörnte Gemüsebrühe
- * 2 EL Balsamico-Essig
- * 1 Zwiebel
- * 1 Knoblauchzehe
- * Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- * Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- * Für die Croûtons das Weißbrot in fingerbreite Würfelchen schneiden. Ohne Öl in einer Bratpfanne rösten, bis sie goldbraun sind.
- * Olivenöl nach und nach in der gewünschten Menge dazugeben und rühren, bis es eingezogen ist.
- * Mit 1 TL gekörnte Gemüsebrühe überstreuen und nochmals gut verrühren.
- * Balsamico-Essig mit 4 EL Olivenöl, der feingehackten Zwiebel, der gepressten Knoblauchzehe, Pfeffer und Salz zu einer Sauce vermischen.
- * Den Salat auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und die Croûtons darüberstreuen.

Tip:

Olivenöl mit Bärlauchsauce
oder Paprikapulver aromatisieren.



