

Nüsslisalat mit Zitronen-Käse-Croûtons

Vorspeise für 4 Personen

CROÛTONS

50 g Reibkäse mit Sbrinz
 1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
 wenig Pfeffer
 ½ EL Butter
 75 g dunkles Pagnolbrot, in Würfeli

SALAT

1 TL Senf
 1 EL Condimento balsamico bianco
 3 EL Olivenöl
 ½ TL Salat-Gewürzmischung
 Salz, nach Bedarf
 100 g Nüsslisalat

CROÛTONS: Käse und Zitronenschale mischen, würzen. Butter in beschichteter Bratpfanne erwärmen. Brotwürfeli bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Käse nach und nach daruntermischen, weiterrösten, bis er am Brot haftet.

SALAT: Senf, Essig und Öl gut verrühren, würzen. Salat daruntermischen, mit Crôutons bestreuen, sofort servieren.



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Energiewert / Person

ca. 833 kJ/199 kcal

Mein Einkauf

- 50 g Reibkäse mit Sbrinz
- 1 Bio-Zitrone
- 75 g dunkles Pagnolbrot
- 1 EL Condimento balsamico bianco
- ½ TL Salat-Gewürzmischung
- 100 g Nüsslisalat

Im Vorrat

- Pfeffer
- Butter
- Senf
- Olivenöl
- Salz

Weitere gluschtige
 Rezepte unter

www.coop.ch/rezpte

Coopzeitung Natur Spezial Nr. 38/18.09.2007