



Salat mit Zitronen-Buttermilch-Dressing & gebratenem Chicorée

[Mengenangaben für 4 Personen]

Frischer Gartensalat

Die Salate waschen, zupfen und die Tomaten vierteln. Alles in eine Schüssel geben.

Zitronen-Buttermilch-Dressing

Buttermilch und Schmand glattrühren. Mit Pfeffer, Salz und dem Saft der halben Zitrone sowie dem Honig/Agavendicksaft abschmecken. Zum Schluss die Kräuter unterheben.

Brotchip

Baguette in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Pinsel etwas Chili-Knoblauchöl auf den Scheibchen verteilen, salzen und pfeffern. Die Brotscheiben nebeneinander auf ein Backblech legen und ca. 5 min. goldgelb backen. Vorsicht, sie werden sehr schnell braun!

Gebratener Chicorée

Chicorée halbieren und in einer Pfanne mit Butter/Margarine anbraten. Danach Salz und Honig hinzufügen und kurz weiterbraten. Abschließend bei 140°C 10 min. in den Ofen geben.

Salat mit dem Buttermilch-Dressing marinieren, mit den restlichen Kräutern und dem Chicorée auf die Teller geben und dazu die Brotchips servieren.

Guten Appetit! 😊



Zutaten

Feldsalat	100 g
Baby Leaf Salat	100 g
Rucola	100 g
Friséesalat	100 g
Strauchtomaten	4 St.
Buttermilch	200 ml
Schmand	2 EL
Zitrone	½ St.
Pfeffer, Salz	
Kräuter gehackt	
Honig/Agavendicksaft zum Süßen	
Baguette	1 St.
Chili-Knoblauchöl	
Salz, Pfeffer	
Chicorée	2 St.
Butter/Margarine	20 g
Honig	20 g