

# BROTSALAT MIT HONIG-SENF-DRESSING

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 große Schüssel

- 1 Ciabattabrot (gewürfelt und geröstet)
- 1 Kopfsalat
- 5 Radieschen
- 1 Gurke
- 125 g Mini-Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 2 EL Mais
- Basilikum
- 1 Mozzarella



## Für das Dressing

- 200 g saure Sahne
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf

## Für die Pfanne

- Olivenöl (extra vergine)

## Zubereitung:

1. Schneide das Ciabattabrot in Würfel und röste sie in einer Pfanne in etwas Olivenöl an. Wer mag, der gibt 2-3 zerdrückte Knobizehen dazu.
2. Wasche den Salat und rupfe ihn klein. Gib ihn in eine Schüssel.
3. Wasche die Radieschen und den Lauch und schneide sie in dünne Scheiben.
4. Wasche die Gurke und würfe auch sie klein.
5. Füge die Radieschenscheiben, den Lauch, die Gurkenwürfel, die gewaschenen Minitomaten, Basilikumblättchen und den Mais zum Salat und vermische alles behutsam.
6. Schneide den Mozzarella klein und hebe ihn unter.
7. Verrühre die Saure Sahne mit dem Honig und dem Senf und stelle sie als Dressing bis zum Verzehr kühl. Kurz vor dem Servieren gibst du dann die Brotwürfel und das Dressing auf den Salat und vermischst ihn am Tisch.



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.

