

## Rezept

# Bunter Salat mit Knoblauchbrot

Ein Rezept von Bunter Salat mit Knoblauchbrot, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Crème fraîche	<b>2 EL</b> Apfelessig
<b>1 TL</b> scharfer Senf	<b>2 EL</b> Öl
<b>1 EL</b> TK-Schnittlauch	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Romana-Salatherz
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1/3</b> Bio-Salatgurke
<b>1</b> gelbe Paprikaschote	<b>2</b> hart gekochte Eier
<b>10</b> grüne oder schwarze Oliven	<b>1/2 Beet</b> Kresse
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> weiche Butter
<b>4 Scheiben</b> Ciabattabrot	Toaster

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Für das Dressing Crème fraîche, Essig, Senf, Öl und 1-2 EL Wasser verrühren. Den Schnittlauch unterrühren und die Salatsauce mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Salatherz zerpflücken, die Blätter waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden. Die Gurke heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschote längs halbieren, putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Die Eier pellen und in Scheiben schneiden.
3. Das Salatherz, die Gurke und die Zwiebel mit dem Dressing mischen und auf zwei Teller verteilen. Paprika, Eier und Oliven darauf anrichten. Die Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen.
4. Für die Knoblauchbutter den Knoblauch schälen und zur Butter pressen. Beides vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brot toasten, mit der Butter bestreichen und zum Salat servieren.