

Rezept

Feldsalat mit Parmesan Crackern

Ein Rezept von Feldsalat mit Parmesan Crackern, am 01.10.2023

Zutaten

120 g Parmesan am Stück	1 gehäufter EL Mehl
1 TL getrockneter Rosmarin	300 g Kirschtomaten
400 g Feldsalat	1 Bund Rucola
1 TL Dijon-Senf	Salz
Pfeffer	Zucker
3 EL Weißweinessig	6 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Parmesan fein reiben und mit Mehl und Rosmarin mischen (große Nadeln evtl. vorher klein hacken). In 24 Häufchen auf die Bleche geben und mit einem Löffel zu ca. 4 cm großen flachen Kreisen verstreichen, dabei Abstand lassen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160) in 5 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Tomaten waschen und vierteln. Feldsalat und Rucola waschen, putzen und trocken schleudern. Für das Dressing den Senf mit Salz, Pfeffer, 1-2 Prisen Zucker und Essig verrühren, dann das Öl kräftig unterschlagen. Zum Servieren Rucola, Feldsalat und Tomaten mit dem Dressing mischen, auf Salatteller verteilen und die Cracker in den Salat stecken.