

SALATHERZEN | KRÄUTERMARINADE PUMPERNICKEL-CRUMBLE

PORTIONEN: 4



ZUTATEN

Salat:

2–3 Salatherzen

Marinierte Paradeiser:

300 g bunte Paradeiser
2 EL Olivenöl
1 TL Sojasauce
Abrieb einer halben Zitrone
schwarzer Pfeffer

Kräutermarinade:

viele frische Kräuter wie Petersilie, Koriander, Dill,..
1 EL Senf
150 ml Öl
2 EL Kapern
2 Sardellenfilets (optional)
1 kleine Knoblauchzehe
1 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kräutermarinade:

Kräuter grob vorschneiden und mit der Hälfte des Öls vermischen.

Dann den Senf dazugeben und langsam das restliche Öl einarbeiten. Das Ganze emulgiert wie bei einer Mayo.

Alle anderen Zutaten dazugeben

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salatherzen:

Salatherzen halbieren oder vierteln.

Kurz vor dem Servieren anrichten.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

EINFACH KRAULI - DIE LT1 SOMMERKÜCHE - EXKLUSIV AUF LT1!



SALATHERZEN | KRÄUTERMARINADE PUMPERNICKEL-CRUMBLE

PORTIONEN: 4



ZUTATEN

Pumpernickel-Crumble:

100 g Pumpernickel
30 g Butter

Finish:

Molle
Zitronenzeste
frischer Dill
Pistazien

ZUBEREITUNG

Pumpernickel-Crumble:

Butter in einer Pfanne schmelzen.
Pumpernickel Brösel darin knusprig rösten.
Auskühlen lassen.

Kraulis Tipps zum Anrichten:

Kräutermarinade auf die Salatherzen portionieren.
Mit Pumpernickel-Crumble bestreuen.
Mit Molle und Pistazien garnieren.
Mit frischem Dill und Zitronenzeste vollenden.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

EINFACH KRAULI - DIE LT1 SOMMERKÜCHE - EXKLUSIV AUF LT1!

