



Wintersalat mit Brotcroûtons

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Feldsalat	150 g
Radicchio	1 St.
Granatapfel	1 St.
Toastbrot	4 Scheiben
Butter	1 EL
Salz	
Kräuter der Provence, getrocknet	
Honig	1 TL
Senf	1 TL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Olivener Öl	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Serranoschinken	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleine Pfanne, Sieb

1. Feldsalat waschen und abtropfen lassen. Radicchio vierteln, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Ebenfalls waschen. Granatapfel halbieren und Kerne durch Klopfen mit einem Löffel auf die Schale aus der Schale lösen. Toastbrot entrinden und würfeln.
2. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe schmelzen und Toastbrotwürfel ca. 2 Min. rundherum goldbraun rösten. Mit Salz und Kräutern der Provence würzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. In einer Schüssel Honig, Senf, Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alle Zutaten mit dem Dressing vermengen. Wintersalat mit Brotcroûtons auf Tellern verteilen und mit Serranoschinken servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	379 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	12 g