

Gourmet-Wildkräutersalat

Raffiniert mit Fol Epi, Finesse und Trüffelcroûtons

   40 min.

Zutaten für 4:



- 25 g Pinienkerne
- 4 Scheiben Toastbrot
- 75 g Trüffelbutter
- 3 EL Rotweinessig
- 6 EL Olivenöl
- 1 kleiner Tupfer Senf
- 1 Schalotte
- 1 frische Knoblauchzehe, gepresst
- 2 Zweige Petersilie, gehackt
- 1 Zweig Dill, gehackt
- 1 Kopf Friseesalat
- 3 Kopfsalatherzen
- 2 Tüten Wildkräutersalat
- 1 Packung Fol Epi Hauchfein Pfeffer
- 1 Packung Herta Finesse Putenbrust, raffiniert gegrillt

Zubereitung

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Toastbrot fein würfeln, währenddessen die Butter in einer Pfanne erhitzen. Toastbrotwürfel in die Pfanne geben und goldbraun anrösten. Essig in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren das Olivenöl hinzugeben. Senf, die fein gehackte Schalotte, die Knoblauchzehe und die Kräuter zugeben, evtl. mit etwas Salz abschmecken und verrühren.

Salat zerkleinern, waschen und mit dem Dressing verrühren, anrichten. Darauf die „Rosen“ von Fol Epi Hauchfein und Herta Finesse verteilen, Pinienkerne und Croûtons darüber streuen und servieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2450 KJ / 590 Kcal
Eiweiß: 19 g
Fett: 49 g
Kohlenhydrate: 17 g