



THERESE MÖLK
Pures Brot.

REZEPT:

BLATTSALATE MIT HONIG-CAMEMBERT CROSTINI

Bald ist Frühling! Passend dazu haben wir einen leckeren Salat für euch, der mit Honig-Camembert Crostini aus Brot von gestern noch besser schmeckt. Wir wünschen guten Appetit!

ZUTATEN

12 - 16 Scheiben Spitzbaguette oder Thereses Sandwichbaguette vom Vortag
200 g Bio-Ziegencamembert
1 El getrocknete, essbare Blüten
etwas Honig
4 Portionen gemischte (Bio) Blattsalate (Frisée, Lollo, Rucola, Vogerlsalat)
einige essbare Blüten, z.B. Kapuzinerkresse, Hornveilchen
½ Tl Dijonsenf
½ Tl Honig
Salz, Pfeffer
Himbeer- oder Balsamicoessig
Walnussöl



ZUBEREITUNG

- Honig im Dijonsenf auflösen, salzen und pfeffern, Essig dazugeben und ganz zum Schluss Öl unterrühren
- Salat vorbereiten und auf Tellern portionieren
- Baguettescheiben auf einem Backblech verteilen, Camembert in Scheiben drauflegen, mit Blüten bestreuen und mit einem Löffel Honig beträufeln
- Nun entweder im auf 220° C vorgeheizten Ofen backen oder mit Grillfunktion ca. 10 Minuten grillen
- Salat marinieren, mit den Blüten bestreuen und mit den noch warmen Crostinis sofort servieren

TIPP: Die Käsescheiben kann man ruhig etwas dicker schneiden, der zerfllossene Käse gibt ein herrliches Zusatzdressing: alles was auf das Blech gelaufen ist einfach über den Salat löffeln.