

Lachshörnchen „Parmesan“

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: ca. 75 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten

Menge:

ergibt 4 Stück

Zutaten:

300 g Blattsalate der Saison (Frisée, Rucola, Eichblatt)

12 Kirschtomaten

Frischer Basilikum

4 EL Olivenöl

5 EL Balsamico

3 EL Honig

2 EL Wasser

Meersalz nach Belieben

4 Scheiben Ciabatta

4 EL Pinienkerne



Zubereitung:

Salat putzen und waschen. Für das Dressing Olivenöl, Balsamico, Honig und Wasser miteinander vermengen und mit Meersalz abschmecken. Die Tomaten waschen und halbieren. Lachshörnchen „Parmesan“ zubereiten. Währenddessen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin Pinienkerne und Ciabatta goldbraun rösten. Den Salat mit dem Dressing marinieren und anrichten. Lachshörnchen und Ciabatta zu dem Salat legen und mit Pinienkernen bestreuen. Mit den Tomatenhälften und Basilikumblättern garnieren.