

Kräutersalat mit Brotchips, Fruchttopping und karamellisierten Nüssen

Zutaten Salat:

300 g	Salat (z. B. Rucola, Frisée, Romana) und evtl. Giersch, Löwenzahn aus dem Garten, essbare Blüten	12	Kirschtomaten
-------	--	----	---------------

Zutaten Brotchips:

5	Semmeln oder Brot vom Vortag		verschiedene Kräuter (z. B. Petersilie, Rosmarin, Thymian)
2	Knoblauchzehen, gehackt		grobes Salz
2 EL	Rapsöl		

Zutaten Dressing:

1/2 TL	Salz	1 EL	Rapsöl
	Etwas Pfeffer aus der Mühle	1 EL	Weißer Balsamico-Essig
1 TL	Honig		Kräuter nach Belieben
1 TL	süßer Senf		

Topping und karamellierte Nüsse:

125 g	Beeren oder anderes Obst der Saison	80 g	Zucker
2 EL	Butter	4 EL	Walnüsse



Zubereitung:

- Salat waschen, trockenschleudern und mundgerecht zerpfücken.
- **Brotchips:** Die Semmeln oder das Brot in etwa ein bis zwei Zentimeter große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Kräuter, Knoblauch, Salz und Öl dazugeben, alles gut vermischen. Nun den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Würfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und ca. 10-15 Minuten im Ofen backen. Zwischendurch einmal wenden. Abgekühlt und trocken in einer Dose aufbewahrt können die Brotchips auf Vorrat zubereitet werden.
- **Topping:** Beeren oder Obst waschen und ggf. in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen, Zucker unterrühren und zu Karamell schmelzen lassen. Dann die Walnüsse unter ständigem Rühren hinzugeben.
Vorsicht: Das Karamell verbrennt schnell. Die karamellisierten Nüssen anschließend auf Backpapier verteilen, abkühlen lassen und mit einem Nudelholz oder mit einem Topfboden zerkrümeln.
- **Dressing:** Alle Zutaten gut verrühren und mit geschnittenen oder gehackten Kräutern (Dill, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum) abschmecken.
- Salat mit dem Dressing und den Brotwürfeln gut vermengen und mit dem Topping garnieren.