



Kunterbunter Brotsalat

Frühlingshaft-fabelhaft mit Crunch!

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
5 Brötchen nach Wahl oder Brot
5+3 EL Olivenöl
100 g Salat (Portulak, Rauke, Feldsalat)
3 EL Mehl
2 TL Butter
250 g Ringelbeete oder rote / gelbe Beete
Radieschen
250 g grüner Spargel
2 rote Zwiebeln
1 kleine Fenchelknolle & 30 g Fenchelkraut
4 EL Balsamico bianco
4 EL Olivenöl
Je 1 TL Senf & Honig
Salz & Pfeffer

 Für 4 Portionen

 60 min

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Brötchen oder Brot in kleine Würfel schneiden. 5 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel und Knoblauch darin unter Wenden goldbraun anrösten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Fenchelknolle putzen und in feine Ringe schneiden, in etwas Mehl wälzen und in der Pfanne mit 3 EL Öl goldbraun anbraten. Ebenfalls abtropfen lassen und salzen. Fenchelkraut fein hacken.
2. Ringelbeete oder andere Beete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Spargel waschen, Enden abschneiden. In einem Topf Salzwasser aufkochen, Spargel und Beete darin etwa 3 min blanchieren. Herausheben und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden. Salat waschen und trockenschütteln, ggf. kleiner zupfen.
3. Für die Vinaigrette Essig, Senf, Honig, Salz & Pfeffer verrühren. 4 EL Olivenöl unterschlagen. Alle Salatzutaten vermengen, Dressing unterheben. Mit den Fenchelringen garnieren.