

Feldsalat

Notizen:

Feldsalat gut waschen, trocknen und auf dem Teller dekorieren.
Avocado schälen und in kleine Stücke (1 x 1 cm) verteilen. Gleiches gilt für den Schafskäse, kleine Tomatenwürfel und die Frühlingszwiebel.

Sauce:

Sahnejogurt, Milch, Zitronensaft, Olivenöl, gepresste Knobis und Cayennepfeffer gut verrühren.
Brotwürfel (spanisches oder französisches Landbrot) in Butter unter Wenden goldbraun rösten. Achtung: nicht zu lange rösten!

Kurz vor dem Servieren, die Sauce verteilen und danach die gerösteten Brotwürfel überstreuen

Zutaten:

150 g Feldsalat,
Frühlingszwiebel,
Schafskäse,
150 g Sahnejogurt,
100 ml Milch,
4 EL Zitronensaft,
5 EL Olivenöl,
½ Avocado,
Knobi,
Brot,
50 g Butter,
Tomaten