



Gemischter Salat mit Frutti di Mare

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Frutti di Mare Premium »

0,5 Baguette(s)

3 EL Olivenöl

25 g frisch geriebener Parmesan

50 g Rucola

50 g Champignons

1 Möhre(n)

2 Tomate(n)

1 TL Senf

1 TL Honig

Salz

Pfeffer

0,5 Zitrone(n) (Saft)

Zubereitung

1. Frutti di Mare nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Baguette in dünne Scheiben schneiden, mit 1 EL Olivenöl bepinseln, salzen und mit Parmesan bestreuen.
3. Auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 5-8 Min. knusprig backen.
4. Inzwischen Rucola putzen, waschen und trocken schleudern.
5. Champignons putzen und blättrig schneiden.
6. Möhre schälen und in feine Streifen schneiden.
7. Tomaten putzen und in dünne Scheiben schneiden.
8. Mit Rucola, Pilzen, Möhrenstreifen und Frutti di Mare mischen.
9. Zitronensaft, Senf, Honig und übrigem Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren und abschmecken.

- 10.** Salat damit mischen, geröstete Baguettecroûtons dazu servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!