



Brotsalat mit Honig-Senf-Dressing

Zutaten für 1 große Schüssel

- 1 Ciabattabrot (gewürfelt und geröstet)
- 1 Kopfsalat
- 5 Radieschen
- 1 Gurke
- 125 g Mini-Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 2 EL Mais
- Basilikum
- 1 Mozzarella



Für das Dressing

- 200 g saure Sahne
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf

Für die Pfanne

- Olivenöl (extra vergine)

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Ciabattabrot in Würfel und röste sie in einer Pfanne in etwas Olivenöl an. Wer mag, der gibt 2-3 zerdrückte Knobizehen dazu.
2. Wasche den Salat und rupfe ihn klein. Gib ihn in eine Schüssel.
3. Wasche die Radieschen und den Lauch und schneide sie in dünne Scheiben.
4. Wasche die Gurke und würfe auch sie klein.
5. Füge die Radieschenscheiben, den Lauch, die Gurkenwürfel, die gewaschenen Miniotomaten, Basilikumblättchen und den Mais zum Salat und vermische alles behutsam.
6. Schneide den Mozzarella klein und hebe ihn unter.
7. Verrühre die Saure Sahne mit dem Honig und dem Senf und stelle sie als Dressing bis zum Verzehr kühl. Kurz vor dem Servieren gibst du dann die Brotwürfel und das Dressing auf den Salat und vermischt ihn am Tisch.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

