

Rucola-Salat mit Kresse-Crostini



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

Für 8 Stück

Crostini

½ EL Butter

1 Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Weisswein

125 g Frischkäse nature

1 TL Senf

Salz

Pfeffer

8 Scheiben Baguette, geröstet

wenig Gartenkresse

4 Rollen Hobelkäse, z.B. Berner

Hobelkäse AOP

Salat

1½ EL Kräuternessig

1 TL Senf

4 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

100 g Rucola

1 Bund Radieschen, in Scheiben

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 212 , Fett 15g , Kohlenhydrate 13g , Eiweiss 6g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Crostini: Butter erwärmen, Schalotte andämpfen.

Knoblauch kurz mitdämpfen, würzen. Wein begeben und vollständig einköcheln lassen, auskühlen.

2 Frischkäse und Senf glatt rühren,

Schalottenmischung begeben, würzen. Masse auf den Baguettescheiben verteilen, 4 Stück mit Kresse, 4 Stück mit dem Hobelkäse belegen.

3 Salat: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.

Rucola und Radieschen begeben, mischen, anrichten. Salat mit den Crostini servieren.