



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Knackiger Romanasalat mit Roggenbrot Croutons

Zutatenliste

1 Kopf Romanasalat
4 Scheiben Roggenbrot
40 g Butter
50 g Berkäse

Für die Sauce

100 g Schmand oder saure Sahne
1 EL Öl
2 EL Essig
2 Zehen Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
2 Schnittlauch

Zubereitung

Den geputzten Salat in Stücke zupfen.

Butter in eine Pfanne geben. Brot entrinden und würfeln. In der Pfanne knusprig rösten.

Alle Zutaten für die Soße verrühren.

Den Salat mit der Soße mischen, anrichten und mit Käse und Brotwürfeln bestreuen.

Guten Appetit!