

Posteleinsalat mit Crouton

Zutaten

ca. 150g Postelein,
2 Scheiben Toast,
2 Knoblauchzehen,
2 EL Butter,
½ TL Senf,
2 EL Gemüsebrühe,
4 EL Weinessig,
4 EL Walnussöl,
1 Zwiebel

Zubereitung

Den Toast in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen halbieren und in der Butter leicht bräunen. Danach die Zehen aus der Pfanne nehmen und die Brotwürfel unter Rühren darin anrösten. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing zubereiten und unter den gewaschenen und gut abgetropften Salat mischen. Mit den Croutons bestreuen und gleich servieren.