

Baguette-Salat

Frischer Rucola-Salat mit gewürfeltem Baguette und Kirschtomaten

etwa 3 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Rucola (Rauke)
400 g Kirschtomaten
2 EL Balsamico Bianco
1 TL Senf
4 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Dr. Oetker Bistro Baguettes
Tomate-Fromage

Wie bereite ich einfach selber einen Baguette-Salat zu?:

1 Vorbereiten:

Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Baguettes zubereiten:

Baguettes nach Packungsanleitung backen.

Backzeit: 14 - 16 Min.

- 3 Für das Dressing Essig mit Senf verrühren, Olivenöl kräftig unterschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Baguettes in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit Salat und Tomaten auf Tellern anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und den Baguette-Salat sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie den Salat mit anderen Sorten aus der Baguette-Range zu.

