

Feldsalat mit Tomate und Vinaigrette

Steffen Henssler

Für 2 Personen:

6 kleine Tomaten	2 EL Butter	1 Scheibe Brot
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
1 TL Senf	1 TL Honig	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Gewürzsalz	10 ccm heller Essig	

Tomaten ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser geben, herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und anschließend die Schale abziehen und den Strunk entfernen. Tomaten erst halbieren, dann vierteln und anschließend jeweils das Fruchtfleisch herausschneiden. Dann jeweils das Tomatenfleisch halbieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Wenn die Brotrinde eher dunkel ist, dann die Rinde abschneiden. Im Anschluss das Brot in Würfel schneiden. Brotwürfel bei mittlerer Hitze in der Butter braten und Rosmarin sowie Thymian dazugeben.

Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden und in ein Schraubglas geben. Senf und Honig dazugeben und mit Pfeffermix sowie Gewürzsalz würzen. Essig, Brühe und Oliven- sowie Rapsöl dazugießen. Das Glas verschließen und alles gut durchschütteln.

Croûtons mit Gewürzsalz würzen und Brotwürfel und Kräuter noch mal in der Pfanne durchschwenken.

Feldsalat und Tomaten in eine Schüssel geben. 2 gekochte Eier fein hacken und dreiviertel davon zum Salat in die Schüssel geben.

Croûtons und Kräuter aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Etwas Rosmarin und Thymian vom Zweig bzw. Stiel zupfen und mit zum Salat geben.

Dressing nochmals durchschütteln und über dem Salat verteilen. Alles gut durchmischen und den Salat auf Tellern anrichten. Dann den Rest von den gehackten Eiern und die Croûtons auf dem Salat verteilen. Übriges Ei vierteln und zum Salat geben.

Zum Schluss je 1 EL Kürbiskernöl über den Salat träufeln.

Steffen Henssler am 18. Januar 2024