

# Brezen-Salat

## Für 4 Portionen

2 Laugenbrezeln	7 El Öl	1 El Butter
6 Radieschen	150 g Kirschtomaten	200 g Bio-Salatgurke
100 g Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Beet Kresse
Saft von 1 Zitrone	2 El süßer Senf	Salz
Pfeffer		

Brezeln in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Brezelscheiben darin knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Gurke streifig schälen und in Stücke schneiden. Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Schnittlauch in feine Röllchen, Kresse vom Beet schneiden.

Für das Dressing Zitronensaft, mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Das restliche Öl mit einem Schneebesen unterschlagen.

Die Salatzutaten und die Brezelscheiben in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

Tim Mälzer am 04. Mai 2013