

SALAT MIT ERDBEEREN, TOMATEN, MINZE UND BASILIKUM



VEGAN



VEGETARISCH

Erdbeeren & Salatsaison – der Sommer auf Tellern sozusagen! Ein fruchtig leichter Salat mit Erdbeeren, Tomaten, Minze und Basilikum. Dazu passt unser Saatenbrot hervorragend!



Schwierigkeitsgrad
Einfach



Arbeitszeit
15 Minuten



Anlass
Hauptgericht



Zutaten für 2 Portionen:

Für das Brot

- biozentrale Backmischung Saatenbrot (nach Wahl)
- 400 ml Wasser

Für den Salat

- 150 g Cherry Tomaten
- 250 g frische Erdbeeren
- Eine Hand frischer Basilikum
- Eine Hand frische Minze
- Eine große Hand frische Rucola Blätter
- 1 EL Pinienkerne

Für das Dressing

- 2 EL biozentrale Natives Olivenöl Extra
- 1 EL biozentrale Balsamico Essig
- 0.5 EL biozentrale Zitronensaft
- 0.5 EL biozentrale Blütenhonig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 2

SALAT MIT ERDBEEREN, TOMATEN, MINZE UND BASILIKUM

Zubereitung

1. Startet mit der Zubereitung des Brotes, damit ihr es ofenfrisch zu eurem Salat genießen könnt: Backmischung mit 400 ml Wasser vermischen, kurz quellen lassen und in Laibform bei 230 °C Ober-/Unterhitze für 70 Minuten in den Backofen geben.
2. Währenddessen Salatzutaten waschen und Tomaten halbieren, Erdbeeren vierteln, Basilikum, Minze und Rucola ein wenig kleiner zupfen. Alles in eine Schüssel geben.
3. Für das Dressing alle Zutaten gut vermischen.
4. Dressing über den Salat gießen, Pinienkerne darüberstreuen.
5. Salat gemeinsam mit dem ofenfrischen Brot anrichten und genießen!

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!