



# Brotsalat mit Himbeeren

 Dauer  
25 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Baguette	1 St.
Salatgurken	1 St.
Stangensellerie	0.25 St.
Petersilie, frisch	40 g
Zitronen	1 St.
Buttermilch	150 ml
Rapsöl	3 EL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Himbeeren	150 g
Pflücksalat	100 g
Parmesan	40 g

## Zubereitung

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Baguette grob würfeln und im vorgeheizten Backofen ca. 5 Min. anrösten.

Inzwischen Gurke schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Stangensellerie waschen und in feine Scheibchen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.

In einer Schüssel Petersilie, Buttermilch, Zitronensaft und -schale, Öl und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit Gurke und Stangensellerie mischen, ca. 10–15 Min. durchziehen lassen.

Währenddessen Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Salat waschen und trocken schleudern. Beides mit Baguette unter das Dressing heben. Parmesan über den Brotsalat mit Himbeeren reiben und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	301 kcal		
Kohlenhydrate	33 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	10 g	Fette	16 g