



Bunter Tomatensalat mit Camembert-Ecken

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	500 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Rucola	75 g
Baguette	1 St.
Olivenöl	6 EL
Senf	1 TL
Honig	1 TL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Camembert	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Tomaten waschen, abtropfen lassen und halbieren. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Rucola waschen, gut abtropfen lassen und zerzupfen.
2. Baguette in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Brotwürfel ca. 3–4 Min. kross anbraten.
3. In einer Schüssel 4 EL Öl, Senf, Honig, Balsamessig, Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten und Zwiebel in das Dressing geben und vorsichtig unterheben. Käse in kleine Ecken schneiden. Rucola, Brot und Käsecken vorsichtig unter den Salat heben und abschmecken. Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	351 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g