




# Romasalat mit Limetten-Dressing

 Zeit gesamt  
15min

 Zubereitungszeit  
15min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten Mix	250 g
Romana Salat	2 St.
Limetten	1 St.
Honig	1 TL
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Ciabatta-Brot	0.5 St.
Butter	2 EL
Parmesan, gehobelt	4 EL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Teller, mittlere Pfanne, Küchenkrepp

1. Cherrytomaten waschen und halbieren. Strunk vom Salat abschneiden, Blätter auseinanderzupfen, waschen und abtropfen lassen. Limette halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel 2 EL Limettensaft und 1 TL Honig verrühren. 4 EL Olivenöl einrühren, bis ein cremiges Dressing entsteht. Limetten-Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ciabatta grob würfeln. In einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Brotwürfel darin für ca. 3 Min rösten. Auf einen Teller mit Küchenkrepp geben und mit Salz würzen.
4. In einer Schüssel Salatblätter und Cherrytomaten mit dem Limetten-Dressing vermengen. Salat auf Teller anrichten und mit Parmesan und Croûtons bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 208 kcal

Kohlenhydrate 12 g

Eiweiß 7 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 15 g