

BREZN-SALAT IM GLAS MIT KABANOS & RADIESCHEN

FÜR 1 PERSON / GLAS

Zutaten Salat

75 g Kabanos Klassik (1 Stück)
½ - 1 Breze (gerne vom Vortag)
¼ Salatgurke
4 Radieschen
4 Cocktailtomaten
1 Handvoll Salatblätter
(Romana, Feld oder Spinatsalat)
etwas Kresse
½ kleine rote Zwiebel
1 EL Olivenöl
etwas Butter

Zutaten Dressing

50 ml Gemüsebrühe
1 TL süßer Senf
½ TL scharfer Senf
1 EL Weißweinessig
2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer



1 Glas mit Schraubverschluss (ca. 950 ml)

Zubereitung

1. Die Laugenbrezel in kleine Stücke schneiden. Olivenöl mit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brezel darin bei mittlerer Hitze anbraten.
2. Zwiebel schälen, Radieschen putzen und beides in feine Scheiben schneiden. Salatgurke längs vierteln, die Kerne entfernen und stückeln. Alles in das Salatglas geben.
3. Kabanos längs halbieren, in Scheiben schneiden und darauf schichten.
4. Aus den Zutaten ein Dressing mischen und über die Kabanos gießen.
5. Tomaten waschen und halbieren, Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Beides in das Glas geben.
6. Zuletzt die abgekühlten Brezelscheiben in das Glas füllen und mit der Kresse garnieren.
7. Mit dem Deckel verschließen und (über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
8. Zum Verzehr den Salat aus dem Glas auf einen Teller stürzen und alles gut vermischen.

