

## Brezeln-Salat

### Zutaten (für 4 Portionen):

- 2 Laugenbrezeln
- 7 EL Öl
- 1 EL Butter
- 6 Radieschen
- 150 g Kirschtomaten
- 200 g Bio- Salatgurke
- 200 g junger Blattspinat
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 Beet Kresse
- Saft von einer Zitrone
- 2 EL süßer Senf
- Salz
- Pfeffer

Brezeln in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Brezelscheiben darin knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Gurke streifig schälen und in Stücke schneiden. Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Schnittlauch in feine Röllchen, Kresse vom Beet schneiden.

Für das Dressing Zitronensaft, mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Das restliche Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Die Salatzutaten und die Brezelscheiben in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 15.09.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)