

BLATTSALAT MIT TOMATENSALSA UND CROUTONS



1 Salatkopf
5 große Tomaten
2-3 Scheiben altes Brot
Salz, Pfeffer
Kräuter deiner Wahl
1 Knoblauchzehe
etwas Rapsöl, Zitronensaft

Klimatipp: Salat ist schon etwas welk und schlapp? Spüle ihn einfach grob mit kaltem Wasser ab und lass in mindestens 30 Minuten in einer Tupperdose im Kühlschrank wieder frisch werden!

Den Salat waschen und kleinschneiden. Für die Salsa Tomaten würfeln, in eine Schüssel geben, Knoblauch kleinhacken und mit Öl und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas durchziehen lassen und mit dem Salat und Croutons servieren. Für die Croutons ein paar Brotscheiben in Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne/ nur mit wenig Öl etwas anrösten, mit Salz und Kräutern deiner Wahl bestreuen.

