

Salat mit **warmen Toasts mit Lachs und Lauch**



2 personnes

10 Min vorbereitung

5 Min cuisson

Les Ingrédients

1 Glas à 95 g Stipulierender Lachs- und junge Lauchscheißen, um heiß zu schmecken la belle-iloise

60 g Feldsalat

1/2 Gurke

125 g Kirschtomaten

Eine Handvoll Walnusskerne

4 Scheiben Mehrkornbrot

Vinaigrette-Soße

Les étapes

- 1- Den Backofen auf 220 °C im Grillmodus vorheizen
- 2- Mit einem kleinen Löffel den Aufstrich auf die 4 Scheiben Mehrkornbrot verteilen und diese dann auf das Backblech legen
- 3- 5 Minuten in den Ofen schieben, bis die Toasts goldbraun sind
- 4- In der Zwischenzeit mit einem Sparschäler Gurkenstreifen schneiden, die Kirschtomaten halbieren und die Walnüsse grob hacken
- 5- Den Feldsalat, die Gurkenstreifen und die Kirschtomaten auf den Tellern anrichten. Mit Vinaigrette abschmecken.
- 6- Je 2 Toastscheiben auf jeden Teller legen und mit Nüssen bestreuen. Fertig!