

## Nüsslisalat auf Randencarpaccio

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

100 g	frischer Nüsslisalat
3 EL	Apfelessig
4 EL	Olivenöl
1 EL	Senf
	Pfeffer
	Salz
3 EL	Baumnüsse
4 Scheiben	Toastbrot
2	Randen



### Zubereitung:

Randen im Steamer ca.35Min. dämpfen, auskühlen danach schälen und ca. 1mm dicke Scheiben schneiden.

Nüsslisalat putzen, in kaltem Wasser, welches eventuell mehrmals erneuert werden muss, waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Mit Apfelessig, Senf, Salz, eine Prise Zucker und Öl nach persönlichem Geschmack, eine Salatsoße zubereiten.

Nüsslisalat in eine Salatschüssel geben.

Toastbrote in Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne, Öl hinzu geben, die Toastbrotwürfel in die Pfanne geben und nun unter ständigem wenden die Brotwürfel, bei etwas zurück gedrehter Heizstufe knusprig ausbacken, die Baumnüsse zugeben und ein bisschen anrösten.

Die Salatmarinade über den Nüsslisalat gießen und unterheben.

4-5 Randenscheiben auf die Teller geben, den Nüsslisalat verteilen, mit den knusprigen Brotwürfeln und Baumnüssen bestreut, sofort servieren.