15-MINUTEN-GLÜCKSSALAT MIT KNUSPRIGEN BROT-CHIPS

AUS UNSERER KOOPERATION MIT DER VOLLPENSION



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

Für die Brotchips (aus dem Airfryer):

1	ANKER Rustikales Baguette
	Olivenöl
	Meersalz
	Rosmarin, gerebelt

Für den Salat:

150–180 g	Hartwurst
½	Salatgurke
150–200 g	Rucola
1	Handvoll Cherry-Tomaten
120 g	Oliven
1	kleine rote Zwiebel
½	Handvoll Basilikum
60 g	Parmesanspäne

Für die Marinade / Dressing:

4 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Honig
1 TL	Senf
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Für die Brotchips Baguette in Scheiben schneiden (ca. 2-3mm), mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz und Rosmarin bestreuen. Gleichmäßig in den Korb legen, nicht überfüllen. Im Airfryer bei **180 °C 5-8 Minuten** backen, nach **4 Minuten** den Korb einmal schütteln.
2. Für den Salat die Hartwurst in dünne Scheiben oder Würfel schneiden und in der Pfanne anrösten, bis sie leicht knusprig ist. Von der Gurke mit dem Sparschäler breite, dünne Streifen abschneiden, locker aufrollen und in eine kleine Schüssel legen.
3. Für die Marinade Olivenöl, Zitronensaft, Honig und Senf verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken. 2-3 Löffel davon über die Gurkenröllchen geben und kurz marinieren lassen.
4. Rucola waschen, Tomaten und Oliven halbieren, Zwiebel würfeln und Kräuter fein hacken. Zusammen mit der Hartwurst in eine große Schüssel geben, restliches Dressing darüber und kurz mischen. Gurkenröllchen dekorativ obenauf setzen, Parmesanspäne darauf geben und Kräuter darüberstreuen.
5. Mit den Brotchips servieren.

TIPP

Tipp von Oma Susanne: Die Baguettescheiben nicht zu dicht nebeneinander legen, sonst werden sie weich statt knusprig. Wer keinen großen Airfyer hat, macht die Brotchips am besten im Backofen (180 °C Ober-/Unterhitze, ca. 7 Minuten).