



Feldsalat mit Tomaten, Schnittlauch-Dip und Knoblauchbrote

 20-30Min.  4 Portionen

Viel besser als das Knoblauchbaguette aus der Kühltruhe schmeckt dieses hier, das du ganz schnell vorbereitet hast und das knusprig und warm vom Grill am besten schmeckt. Einfach köstlich dazu: der zitronige Schnittlauch-Joghurt-Dip. Den Feldsalat verfeinerst du mit Tomaten und Lauchzwiebeln und einer leckeren Gewürzmischung mit Knoblauchnote.

Was du von uns bekommst

- 150g Kirschtomaten
- 2 Päckchen Butter ⁷
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 20g frische Petersilie & Schnittlauch
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Feldsalat
- 150g Rahmjoghurt ⁷
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Baguettebrötchen ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 5g „Alles im Grünen“-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Alufolie
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 350.0kcal, Fett 20.6g, Eiweiß 7.4g, Kohlenhydrate 30.8g



1. Dip zubereiten

Butter auf Raumtemperatur bringen. Inzwischen den Grill vorheizen. Die **Zitrone** halbieren, eine **Hälfte** für die **Grillzucchini** aufheben. **Zitronenschale** der **zweiten Hälfte** abreiben und den **Saft auspressen**. Den **Schnittlauch** fein hacken. **Joghurt**, **Schnittlauch**, **Zitronenschale** und 1EL Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. mehr Zitronensaft absch...



4. Salat vorbereiten

Die **Tomaten** je nach Größe vierteln oder achteln. Die **Lauchzwiebel** putzen und in feine Ringe schneiden. **Tomaten** und **Lauchzwiebeln** mit dem **Feldsalat** vermengen und bis zum Servieren beiseitestellen. Evtl. kühlen, falls es draußen sehr warm ist.



2. Kräuterbutter herstellen

Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken und mit dem **Knoblauch** mischen. **Petersilie** und **Knoblauch** mit den Fingern mit der **weichen Butter**, 1/2TL Salz und etwas Pfeffer zu einer geschmeidigen **Kräuterbutter** verkneten.



5. Dressing mischen

Für das **Dressing** den **Senf** mit 2EL Essig, 1-2TL der **Gewürzmischung**, 1TL Salz und etwas Pfeffer verrühren, bis das Salz sich aufgelöst hat. Dann 2-3EL Olivenöl unterrühren.



3. Brote vorbereiten

Die **Baguettebrötchen** der Länge nach einschneiden, aber nicht durchschneiden, dann wie ein Buch aufklappen und die Innenseiten mit der **Kräuterbutter** bestreichen. Die **Brote** wieder zusammenklappen und in Alufolie einwickeln.



6. Knoblauchbrot grillen

Die **Brote** auf den Grill legen und etwa 10Min. grillen, bis die Außenseite knusprig und das Innere warm ist. Vom Grill nehmen und kurz abkühlen lassen. Vorsichtig öffnen (Vorsicht vor dem Dampf!), in Scheiben schneiden und zu dem **Grillgut** und den **Beilagen** servieren. Den **Salat** erst kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📱](#) [📺](#) [#marleyspooning](#)