



Schnittsalat mit geröstetem Knoblauchbrot

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eigelb
- 8 EL Rapsöl
- Salz, Cayennepfeffer
- 4 Scheiben Brot à ca. 60 g
- 1 TL milder Senf
- 2 EL Kräuternessig
- 1 EL Joghurt nature
- 300 g Schnittsalat

Backofen auf 180 °C vorheizen. Knoblauchzehen pressen. Die Hälfte des Knoblauchs mit der Hälfte des Eigelbs und $\frac{1}{4}$ des Rapsöls verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchmasse auf die Brotscheiben streichen und in der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Inzwischen restlichen Knoblauch und restliches Eigelb mit Senf, Essig und Joghurt pürieren. Restliches Öl langsam dazugießen und weiterpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce über den Salat träufeln. Salat mit Knoblauchbrot servieren.

ZUBEREITUNG ca. 35 Minuten

Pro Person ca. 11 g Eiweiss, 27 g Fett, 35 g Kohlenhydrate, 1800 kJ/430 kcal