



Nüsslisalat mit Bier-Dressing

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



2dl	Malzbier
2EL	süssen Senf
3EL	Weissweinessig
6EL	Öl
200g	Nüsslisalat
	Roggenbrot
	Olivenöl zum Brot bestreichen
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Malzbier in Pfanne giessen und bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen.
Abkühlen lassen und mit süssem Senf, Weissweinessig, 6EL Öl, Salz und
Pfeffer verrühren.

Salat putzen, Waschen und trockenschleudern.

Roggenbrot in dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und im
vorgeheiztem Backofen bei ca. 200 Grad 5-6 Min knusprig rösten.
Salat mit Sauce auf Teller anrichten und mit gerösteten Brot servieren.