



Kenyérsaláta ricottával és mediterrán fűszerekkel

🕒 15–20 Perc

Elkészítés

1. Pirítsd meg a fenyőmagot, majd tedd félre.
2. A ciabattát kockázd fel, és olívaolajban pirítsd aranybarnára.
3. Mosd meg és töröld szárazra a rukkolát. Negyedeld fel a koktélpáradicsomokat.
4. Morzsold a ricottát a saláta tetejére.
5. Az öntet elkészítéséhez keverd össze a többi hozzávalót, és öntsd a salátára.

TIPP: Pirítás előtt adj a kenyérhez zúzott fokhagymát; ettől még ízletesebb lesz a saláta!

Összetevők 4 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

200 g	Ciabatta
70 g	Fenyőmag
170 g	Rukkola
100 g	Koktélpáradicsom
70 g	Ricotta

Az öntethez

3 ek	Sötét balzsamecet
1 tk	Méz
0.5 db	Citrom leve
1 ek	🔥 Mediterrán saláta fűszerkeverék chilivel
1 csipet	🔥 Tengeri só, durva szemű
1 csipet	🔥 Feketebors, egész

