

Frischer Kräutersalat

mit gerösteten Mandeln



Zubereitung

Blätter sorgfältig von den Stängeln auf eine Waage knipsen, bis die gewünschten Mengen beisammen sind. Rucola ganz verwenden.

In eine grosse Schüssel mit kaltem Wasser tauchen, danach in der Salatschleuder vollständig trocknen.

Butter in einer Bratpfanne schmelzen, die Mandeln darin bei moderater Hitze 5 – 6 Min. sautieren. Butter nicht braun werden lassen!

Mandeln herausheben und sobald sie abgekühlt sind, grob hacken.

Butter in der Pfanne warm halten.

Ganz kurz vor dem Servieren alle Zutaten, auch die flüssige Butter, in einer grossen Schüssel sorgfältig vermengen, abschmecken.

Zutaten für 4 Personen

- 25 g Korianderblätter
- 30g Blätter von glattblättriger Petersilie
- 15 g Dillblätter
- 25 g Estragonblätter
- 20g Basilikumblätter
- 30g Rucola
- 100g ungeschälte, ganze Mandeln
- 50g Butter
- 2 EL Olivenöl «extra vergine»
- 1 EL Zitronensaft