

# Gourmet-Wildkräutersalat mit Trüffelcroûtons



## ZUTATEN für 4 Personen:

1 Packung Herta Finesse Putenbrust im Ofen gegrillt  
25g Pinienkerne  
4 Scheiben Toastbrot  
75g Trüffelbutter  
3 EL Rotweinessig  
6 EL Olivenöl  
1 kleiner Tupfer Senf  
1 Schalotte  
1 frische Knoblauchzehe  
2 gehackte Zweige Petersilie  
1 gehackter Zweig Dill  
1 Kopf Friséesalat  
3 Kopfsalatherzen  
2 Tüten Wildkräutersalat  
1 Packung feinen Schnittkäse nach Wahl

## ZUBEREITUNG:

1. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne anrösten und abkühlen lassen.
2. Toastbrot fein würfeln, währenddessen die Butter in einer Pfanne erhitzen.
3. Toastbrotwürfel in die Pfanne geben und goldbraun anrösten.
4. Essig in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren das Olivenöl hinzugeben.
5. Senf, die fein gehackte Schalotte, die Knoblauchzehe und die Kräuter zugeben, evtl. mit etwas Salz abschmecken und verrühren.
6. Salat zerkleinern, waschen, mit dem Dressing verrühren und anrichten.
7. Darauf Röschen aus dem Schnittkäse und Herta Finesse verteilen, Pinienkerne und Croûtons drüberstreuen und servieren.

*Nährwerte pro Portion: 568 kcal, 2272 kJ, 18 g Eiweiß, 46,2 g Fett, 20,6 g Kohlenhydrate  
674 mg Natrium, 4,9 g Zucker, 18,5 g ges. Fettsäuren*