



BREZELSALAT MIT OBAZDA / BREZN SALAT / OKTOBERFEST SNACK



O'zapft is! Wenn ihr euch ein bisschen Oktoberfest-Feeling nach Hause holen wollt gelingt euch das mit diesem knusprigen Breznsalat und Obazda. Der Salat eignet sich hervorragend als Resteverwertung, da die Brezeln gerne etwas älter sein dürfen. Das Dressing könnt ihr auch gleich in größerer Menge zubereiten und luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren, so habt ihr jederzeit eine leckeres Salatdressing parat. Für den Obazda eignet sich etwas reiferer Camembert, so wird es noch würziger.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C Heißluft vor und belege Backbleche mit Dauerbackfolie.

KNUSPRIGE BREZELN

Schneide die Laugenbrezeln in feine Scheiben und vermenge sie mit dem Olivenöl und der Butter. Verteile die Brezelscheiben auf den Blechen und backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten, bis sie knusprig sind. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

HONIG SENF DRESSING

Verrühre alle Zutaten für das Dressing und würze es mit Salz und Pfeffer. Schäle und halbiere die Knoblauchzehe und gib sie mit in das Dressing. Lasse sie 10 Minuten ziehen und nimm die Knoblauchzehe dann wieder heraus, so wird der Geschmack nicht zu intensiv.

SALAT VORBEREITEN

Wasche den Salat, die Radieschen, Tomaten und Gurke. Zupfe den Salat in einzelne Blätter. Schneide die Radieschen in Blumen, schneide sie dazu im Zick-Zack einmal rundum ein. Halbiere die Tomaten und hoble die Gurke und die Essiggurken fein. Schäle die Zwiebeln und hoble sie ebenfalls in feine Ringe.

OBAZDA

Zerdrücke den weichen Camembert mit der Butter. Schäle die Zwiebeln und hacke sie fein. Verrühre alle Zutaten miteinander und lassen den Obazda abgedeckt für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.

ANRICHTEN

Richte den Salat und das Gemüse auf einer Servierplatte an, streue die knusprigen Brezeln darauf, gieße das Dressing über den Salat und serviere den Obazda dazu. O'zapft is, eure Sally!

KNUSPRIGE BREZELN:

- 6 Laugenbrezeln
- 80 g Olivenöl
- 40 g Butter

HONIG SENF DRESSING:

- 5 EL Weißweinessig
- 60 g Sonnenblumenöl
- 2.5 TL süßer Senf
- 2.5 EL Honig
- 1 TL Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe

SALAT:

- 2 Romana Salatherzen
- 10 Radieschen
- 200 g Cocktailtomaten
- 1 Gurke
- 200 g Essiggurken
- 2 rote Zwiebeln

OBAZDA:

- 400 g Camembert
- 6 EL Butter (weich)
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Kümmel (gemahlen)
- 1 Pr. Salz

BREZELSALAT MIT OBAZDA / BREZN SALAT / OKTOBERFEST SNACK



1 Pr. Pfeffer



4 TL Paprikapulver