



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

St. Mang Rubius Extra Cremig – Panzanella mit Laugenbrot

 **30 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

1 St. Mang Rubius Extra Cremig
2 Laugenstangen
250 g Cocktailtomaten
4 Frühlingszwiebeln
Eine Hand voll Radieschen
Eine Hand voll Rucola
1 EL Olivenöl

Für das Dressing

1 EL süßer Senf
1 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl
Etwas Salz
Pfeffer



Zubereitung

1. Die Laugenstangen in kleine Stücke schneiden und auf ein Backblech legen. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft etwa 5-7 Minuten knusprig rösten.
2. Den Rubius in Würfel schneiden und das Gemüse waschen. Die Radieschen werden in Scheiben geschnitten, die Cocktailtomaten halbiert und die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe geschnitten. Der Rucola muss nach dem waschen getrocknet werden.
3. In einer kleinen Schüssel wird das Dressing gemacht. Dazu wird der süße Senf, Apfelessig und Olivenöl miteinander vermischt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.
4. Nun können die Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln, Radieschen und der Rucola in eine Salatschüssel gegeben werden. Die Rubius-Würfel und die Laugenstücke werden ebenfalls in die Schüssel gegeben und mit dem Dressing beträufelt. Zum Schluss wird alles gut vermischt.

