

### Brezen-Salat mit Rettich



#### Zutaten für 4 Personen

½ Rettich  
 ½ Salatgurke  
 250 g Kirschtomaten  
 100 g Babyspinat  
 1 Schale Kresse  
 ½ Bund Schnittlauch  
 50 g Parmesan  
 2 Brezeln  
 2 EL Sonnenblumenöl

#### Für das Dressing:

4 EL Sonnenblumenöl  
 3 EL Apfelessig  
 1 EL Süßer Senf  
 1 TL Ahornsirup  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

Zuerst das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brezeln in kleine Stücke schneiden. Die Brezelstücke anbraten, bis sie knusprig-braun sind und beiseitestellen.

Den Rettich schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Die Salatgurke waschen, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Die Kresse waschen und abschneiden. Den Parmesan fein hobeln.

Nun das Gemüse in eine große Salatschüssel geben und Parmesan, Kresse und Schnittlauch darüber geben. Alle Zutaten für das Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermengen. Zum Schluss den Salat mit den knusprigen Brezelstücken toppen.

Guten Appetit!