

## Nüsslisalat mit Tomaten provençale

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.  
Backen: ca. 7 Min.

### Tomaten provençale

- 12 **getrocknete Tomaten in Öl**,  
abgetropft, gut trockengetupft auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- 2 Esslöffel **Paniermehl**  
1 Esslöffel **glattblättrige Petersilie**,  
fein gehackt  
1 Esslöffel **Öl der getrockneten Tomaten**  
wenig **Pfeffer**

alles in einer kleinen Schüssel mischen, bis  
die Masse krümelig ist, auf den Tomaten  
verteilen

**Backen:** ca. 7 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

- 12 **Chicoréeblätter**  
100 g **Nüsslisalat** auf Teller verteilen

### Salatsauce

- 3 Esslöffel **Aceto balsamico**  
3 Esslöffel **Olivenöl**  
1 kleine **Knoblauchzehe**, gepresst  
1 Esslöffel **glattblättrige Petersilie**,  
fein gehackt  
nach Bedarf **Salz, Pfeffer**
- alles in einer kleinen Schüssel gut verrühren  
würzen, Salat damit beträufeln. Tomaten  
dazu servieren

**Pro Person:** 12 g Fett, 2 g Eiweiss, 9 g Kohlenhydrate, 636 kJ (152 kcal)

