

## WARMER NÜSSLISALAT MIT GESIERS UND CROUTONS

Zutaten für 6 Personen:

Nüsslisalat

ca 300 g Gesiers confits

1/2 Baguette

Olivenöl + Essig + Senf

Salz und Pfeffer

etwas Chili

Schnittlauch

Salat waschen und putzen. Schnittlauch kleinschneiden.

Vinaigrette anrühren

Von den Gesiers das Fett abstreifen und in Scheiben schneiden.

Baguette in Würfeli kleinschneiden.

Gesiers in einer Pfanne anbraten, rausnehmen und in dem verbliebenen Fett die Brotwürfeli knusprig braten.

Salatblättchen auf Teller verteilen, mit Salatsauce beträufeln.

Die Fleischscheiben und die Brotwürfeli darüber anrichten.

Schnittlauch nicht vergessen.