

# Nüsslissalat mit Tomaten provençale

## Zutaten für 4 Personen

12 getrocknete Tomaten in Öl  
2 EL Paniermehl  
1 EL glattblättrige Petersilie  
1 EL Öl der getrockneten Tomaten  
Pfeffer  
12 Chicoréeblätter  
100 g Nüsslissalat

1 Baguette

## Sauce

4 EL Aceto balsamico  
1 EL Aceto balsamico Creme  
4 EL Olivenöl  
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst  
1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt



## Zubereitung

1. Petersilie fein hacken
2. getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, gut trockengetupft auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
3. Paniermehl, gehackter Petersilie, wenig Pfeffer und Öl der getrockneten Tomaten in einer kleinen Schüssel mischen, bis die Masse krümelig ist, auf den Tomaten verteilen
4. Backen: ca. 7 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. (Vorsicht nicht anbrennen)
5. Chicoréeblätter lauwarm abwaschen
6. Chicoréeblätter und Nüsslissalat auf Teller verteilen