
RitaE_pixabay

Brotsalat

Zutaten für 4 Personen

- 200 g älteres Brot oder Brötchen
- 300 g Gemüse wie z.B. geraspelte Möhren, Radieschen, Gurken, Paprika, Mais
- 200 g Salate wie Rucola, Feldsalat, Mangold, Spinat
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Olivenöl, Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, Kräuter nach Belieben, wie frischer Basilikum, Oregano, Rosmarin
- Käse wie Parmesan, Feta oder Mozzarella

Zubereitung

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden. Salat und Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Knoblauch klein schneiden.

Die Brotwürfel zusammen mit Gewürzen und Öl in der Pfanne goldbraun rösten. Je nach Vorliebe das Gemüse roh verwenden oder in der Pfanne kurz mit anschwitzen.

Alle Zutaten mit Kräutern in eine Schüssel geben. Anschließend mit Olivenöl, Weißweinessig und den Gewürzen abschmecken. Vor dem Servieren noch ca. 15 Min. durchziehen lassen, das intensiviert den Geschmack.

Tipp: Vor dem Servieren noch ca. 15 Min. durchziehen lassen, das intensiviert den Geschmack. Im Sommer sind Feta und Melone ideale Begleiter im Salat.

Brotsalat

ZEHN