

Marianne Frielingsdorfs Rezept für Brotsalat

Eine köstliche Idee für altbackenes Brot

Hin und wieder passiert es, dass ein paar Brotschnitten oder Brötchen trocken werden und niemand möchte sie gerne noch essen. Wer dann keine Hühner hat oder kein Paniermehl machen möchte, der macht daraus einen Brotsalat:

Die Zutaten:

Trockenes Brot, am besten gemischt: Landbrot und Weißbrot
kleine Cocktailtomaten
Salatgurke
Weiße, milde Zwiebel
Schwarze Oliven
Gelbe Paprika
Mozzarella
Schnittlauchröllchen oder Zwiebelpfeifen.
Etwas Brühe

Ich mache keine exakten Mengenangaben, da dieser Salat nach Herzenslust zubereitet werden kann. Die Zutaten kann man dem eigenen Geschmack anpassen.

Das Brot in grobe Würfel schneiden oder in Stücke brechen und in wenig Brühe einige Zeit einweichen lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten vierteln, die Gurke würfeln, Oliven halbieren, Paprika in Streifen und die Zwiebel in Halbringe schneiden.

Alles gut vermischen und mit dem Schnittlauch oder den Zwiebelpfeifen unter die Brotwürfel mengen. Mozzarella in Würfeln dazu geben.

Vinaigrette:

Zerdrückter Knoblauch,
wenig Senf,
Balsamessig,
Öl,

Salz und Pfeffer gut verrühren und die Brotwürfel mit dem Gemüse damit übergießen und ein wenig durchziehen lassen. Je länger der Salat durchzieht, umso aromatischer wird er.