Brotsalat

Eine tolle Salatkreation aus kross-würzigen Brotwürfeln und einer aromatischen Salatmischung! Besonders die Brotwürfel überzeugen durch das himmlisch würzige Aroma und die crunchy Textur!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Personen als Beilage zu einem Hauptgericht.
Wenn weitere Beilagen zur Verfügung stehen, wie z.B. bei Fondue oder Raclette, dann reicht der Brotsalat für 6 Personen.

Für die Brotwürfel:
300g glutenfreies Weißbrot oder Brötchen (ich verwende Meisterbäcker Classic von Schär)
5 EL Speiseöl
80g Parmesan, gerieben
1 TL Thymian, frisch
Salz
Pfeffer

Für das Dressing:
3 Knoblauchzehen, durchgedrückt
3 EL Zitronen- oder Limettensaft

3 EL Speiseöl
1 TL Honig, Agavendicksaft oder Ahornsirup
Salz
Pfeffer

Außerdem:
300g Kirschtomaten
1 Salatgurke
1 gelbe Paprikaschote
2 Frühlingszwiebeln
1 Schale Feldsalat
Einige geröstete Pinienkerne

1. Für die Brotwürfel Weißbrot oder Brötchen in Würfel schneiden, etwa 2 x 2cm. Alle Zutaten für die Brotwürfel in eine Schüssel geben und gut mischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft etwa 22 – 25 Minuten goldbraun rösten, dabei 1 – 2-mal wenden. Auskühlen lassen.
2. Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren und beiseitestellen.
3. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Salatgurke schälen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Dressing mischen.
4. Feldsalat waschen und mit den Brotwürfeln locker unter den Salat mischen. Mit Pinienkernen bestreuen und sofort servieren.

Milchfrei – Tipp: Anstatt Parmesan auf eine vegane Käsealternative zurückgreifen. Eine gute Auswahl ist im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen zu finden. Beim glf Brot auf Milchbestandteile achten.

