



Natur & Welt
entdecken

Brotsalat mit Schafskäse selbst zubereiten

von Frau Selent

Materialliste

Du benötigst (für 4 Personen):

- 8 Scheiben Weißbrot (gerne vom Vortag)
- 3-4 Frühlingszwiebeln
- 200 g Fetakäse
- ½ Salatgurke
- 3 große Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 1 EL Balsamico-Essig
- 6 EL Olivenöl
- 1 ½ EL mittelscharfer Senf
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Anbraten

- Schüssel
- Pfanne
- Pfannenwender

Anleitung

1. Würfle das Brot. Erhitze Öl in einer Pfanne und brate darin die Brotwürfel an, wende sie ab und an mit einem Pfannenwender (aber nicht die ganze Zeit rühren, dann wird das Brot nicht braun und knusprig).
2. Wasche das Gemüse und schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Würfle die Gurke, die Tomaten und den Schafskäse. Wasche Petersilie und Basilikum, schüttele beides gut trocken und hacke die Blättchen grob klein.
3. Verrühre für die Salatsoße den Essig mit 1 TL Salz, dem Senf, Zucker und Pfeffer bis sich Salz und Pfeffer aufgelöst haben. Gib dann das Öl dazu und verrühre alles gut, bis eine glatte Soße entsteht.
4. Gib die Brotwürfel in eine große Schüssel, gieße die Salatsoße darüber, verrühre alles gut und lasse das Brot

für 15 Minuten stehen. Danach mischt du die restlichen
Zutaten unter und rührst alles gut um.

Schmeckt super zu allem Gebrillten, Bratlingen oder einfach so
pur!



Bon appétit! Guten Appetit!