

Brotsalat mit Frischkäse

Zutaten | 4 Portionen

400 g	Brotreste z.B. Körnerbrot oder Weißbrot
2 EL	Butter
300 g	Tomaten
200 g	Frischkäse oder Hüttenkäse
1 Bund	Basilikum
1	Knoblauchzehe
4 EL	Öliven- oder Rapsöl
3 EL	weißer Balsamicoessig
1 Priesse	Zucker
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min.

- Brotreste zum Beispiel altbackenes Weißbrot, Brötchen oder Körnerbrot in Würfel schneiden.
- Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin cross anbraten.
- Tomaten waschen, putzen und würfeln.
- Brot- und Tomatenwürfel in einer Schüssel miteinander vermengen.
- Frisch- oder Hüttenkäse dazu geben.
- Basilikum waschen, trocken schleudern und die Blättchen fein hacken. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
- Beides zum Brotsalat geben.
- Aus Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten, über den Salat geben und alles gut mischen.

Tipp:

Der Salat eignet sich prima zur Resteverwertung. Altes Brot sowie Käse wie Mozzarella, Gouda oder Emmentaler in Würfel schneiden und zu Brotsalat verarbeiten. Wer es exotisch mag, kann den Salat auch mit ein wenig frischer Minze aromatisieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
226 kcal	14,6 g	20,2 g	5,3 g	34 mg