



Brotsalat vom Burger Brezel

Zutaten:

je 600g Tomaten und Mozzarella
oder 1,2 kg Radieschen
125 g Burger Brezel
4 Schalotten
Olivenöl
Pflanzenöl
Weißweinessig
Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung für den Tomaten-Brot-Salat:

1. Tomaten waschen, Strunk entfernen und auf mundgerechte Stücke schneiden. Mozzarella auf gleich große Stücke schneiden. Dann mit Schritt 2 des Radieschen-Salats fortfahren.

Zubereitung für den Radieschen-Brot-Salat:

- 1,2 kg Radieschen geputzt, gewaschen und in Scheiben gehobelt mit Salz bestreuen. damit Wasser austritt. Radieschen ausdrücken und bereitstellen.
- Aus Pflanzenöl, Weißweinessig, Pfeffer, Salz und Zucker und den gehackten Schalotten eine würzige Salatsauce anrühren.
- 125g Burger Brezel in mundgerechte Stücke schneiden. In einer genügend großen Pfanne Olivenöl erhitzen, die Brezelstücke einlegen und von allen Seiten leicht rösten, etwas pfeffern und salzen, aus der Pfanne nehmen und bereitstellen.
- Radieschen mit der Salatsauce marinieren. Kurz vor dem Servieren die gerösteten Brezelstücke unterheben.

Sofort servieren!

Schwierigkeitsgrad: leicht

Rezept nach einer Idee von Thomas Götzen.
Foto Ira Schneider



Burger Brezel können Sie bei uns online bestellen:
www.zwieback24.de