



Brot ein Grundnahrungsmittel seit eh und je.
Wir müssen es nicht wegschmeißen nur, weil es Trocken oder hart ist.

Jeder von uns ist gerne einen Salat. Warum nicht mal ein Salat aus Brotresten.

Zutaten:

1 Graubrot, Roggenbrot, Körnerbrot oder einfach gemischte Sorten
Knoblauch je nach Bedarf 1-2 St
120 ml Olivenöl
500 g Tomaten
Basilikum
Blattpetersilie
Saft von 1/2 unbehandelte Zitrone je nach Geschmack auch etwas mehr
Salz
Pfeffer

Das Brot in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen, den Kern vom Knoblauch mitverwenden, nur entfernen, wenn der Kern grün ist, da er dann leicht bitter schmeckt. Den Knoblauch grob oder fein Schneiden je nachempfinden.

Die Brotwürfel in einer Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl einige Minuten rösten, den Knoblauch erst zum Schluss zugeben, damit er nicht sein Aroma Verliert. Die Tomaten waschen und achteln. Die Kräuter fein Schneiden und nicht hacken, so erhalten Sie die Ätherischen Öle der Kräuter besser und geben einen Intensiveren Geschmack. Alles mit den Brotwürfeln mischen. Restliches Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, über den Brotsalat geben und alles gut vermengen. Den Brotsalat mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Tipp: Für diesen leckeren Brotsalat lohnt es sich die Brotreste aufzuheben. Bitte nicht in Plastik lagern, sondern einen Brotkasten, Brottopf oder wie früher meine Oma, dass Brot in ein ausrangiertes Bettlagen wickeln. In Plastik schwitzt das Brot sehr schnell und fängt auch schnell an Schimmelkeime zu bilden. (Plastik schadet unserer Umwelt). Wichtig ist auch das Brot **nicht** geschnitten, sondern am Stück Kaufen, so hält es sich viel länger frisch.