

Rezept

Brotsalat mit Koriander

Ein Rezept von Brotsalat mit Koriander, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Sesam-Fladenbrot | 2 Tomaten |
| 1 kleine Salatgurke (ca. 150 g) | 1 grüne Paprikaschote |
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | je 1/4 Bund Koriandergrün und Petersilie |
| 2 Knoblauchzehen | 4 EL Zitronensaft |
| 6 EL Olivenöl | Salz |
| Pfeffer | 1 Prise gemahlener Koriander |
| 2 EL schwarze Oliven | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Das Brot in 1-2 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Tomaten, Gurke und Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken.
2. Die Kräuter waschen, Blättchen fein hacken. Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und mit Zitronensaft und Öl verrühren. Salatsauce mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken.
3. Brot und Gemüse mit Kräutern und Sauce mischen und mit den Oliven belegen. Salat vor dem Servieren ca. 30 Min. ziehen lassen.