

## Rezept

# Brotsalat mit Pilzen und Speck im Glas

Ein Rezept von Brotsalat mit Pilzen und Speck im Glas, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Sauerteigbrot (in Scheiben; z. B. Bauernbrot, Frankenlaib)	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
Salz	<b>1 ½ TL</b> scharfer Senf
<b>2 EL</b> Aceto balsamico	Pfeffer
<b>1 ½ TL</b> Zucker	<b>3 EL</b> Rapsöl
<b>400 g</b> gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Champignons, Kräuterseitlinge)	<b>1</b> Zwiebel
	<b>4 Stängel</b> glatte Petersilie
	<b>150 g</b> durchwachsener Räucherspeck

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Gläser (à ca. 720 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal, 26 g F, 25 g EW, 35 g KH

## Zubereitung

1. Brotscheiben würfeln, in einer Pfanne ohne Fett knusprig rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Brühe, Senf, Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Zucker mit einer Gabel verquirlen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Pilze säubern, putzen und mundgerecht zerkleinern.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Speck in dünne Streifen schneiden, in einer Pfanne bei großer Hitze knusprig auslassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebel und Pilze in die Pfanne geben und 5-7 Min. braten, bis die Pilze leicht gebräunt sind, dann salzen und pfeffern.
3. Zuerst das Dressing auf die Gläser verteilen. Nacheinander Pilze, Brotwürfel, Petersilie und Speck darüberschichten. Gläser verschließen, kühl stellen und ca. 1 Std. vor dem Essen Raumtemperatur annehmen lassen. Dann jeweils eine Portion auf einem Teller durchmischen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.