

Rezept

Brotsalat mit Radieschen

Ein Rezept von Brotsalat mit Radieschen, am 11.11.2024

Zutaten

1 Bund Radieschen mit Grün (ca. 250 g)	1 Bund Schnittlauch
½ Salatgurke	100 g Feta
4 Scheiben Bauernbrot vom Vortag	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
2 EL Weißweinessig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Radieschen putzen (ein paar schöne Blätter aufheben!), waschen und grob hacken. Die Radieschenblätter ebenfalls waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Gurke längs achteln und in Würfel schneiden. Feta fein würfeln.
2. Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin rösten, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Übriges Öl mit Essig, etwas Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und mit dem Brot unter alle übrigen Zutaten mischen.