

Rezept

Brotsalat mit Tomaten und Schafskäse

Ein Rezept von Brotsalat mit Tomaten und Schafskäse, am 09.06.2026

Zutaten

150 g altbackenes Weißbrot	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	400 g feste Tomaten
1 kleines Bund Petersilie	2 EL Rotweinessig
Salz	Pfeffer
5 EL Olivenöl	150 g Schafkäse (Feta)
2 eingelegte Peperoni	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Das Weißbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig rösten.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.

3. Den Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unterschlagen. Brot, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Tomaten mit der Sauce mischen und alles zugedeckt für 1 Std. kühl stellen.

4. Schafkäse zerkrümeln, Peperoni abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Beides unter den Salat mischen und diesen vor dem Servieren noch einmal abschmecken.