Amt für Landwirtschaft
mit Ernährungszentrum Ortenau
www.ez-ortenau.de
ernaehrungszentrum-ortenau@ortenaukreis.de
Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg
Tel. 0781 805 7100

Brotsalat

Zutaten:		Zubereitung:
500 g	frisches Weizenmischbrot	in dicke Scheiben schneiden, würfeln, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und bei **190 Grad Umluft ca. 8 Minuten** leicht bräunen.
2	Tomaten	Waschen, Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden.
1	Landgurke	Waschen, in feine Scheiben schneiden.
2 Stangen	Staudensellerie	Putzen, waschen, würfeln.
1 Bund	Basilikum	Waschen, die Blätter in dünne Streifen schneiden.
1 Handvoll	Minze- Blätter	
1 kleine	Knoblauchzehe	Auspressen. Alles in eine große Schüssel geben.
125 ml	Wasser	Aufkochen. Marinade herstellen, mit den anderen Zutaten vermengen.
8 EL	Rotweinessig	
½ TL	Pfeffer	
1 TL	Salz	
4 EL	Rapsöl	
1 P.	Feta- Käse	Mit einer Gabel zerkleinern und über den Salat krümeln.
Den Salat möglichst frisch servieren.		