Brotsalat

Nach einem Rezept von Swissmilk

Für 25 Personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Salat:**  |  |  |  |
|  2.5 | kg | Altes Brot, in Würfeln | Brotwürfel auf dem Backblech ausbreiten und mit Öl beträufeln.  |
| 3.1 | dl | RapsölEin paar Rosmarin- und Thymianzweige,nach Belieben Salz, Pfeffer | Rosmarin- und Thymianzweige dazulegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im auf 200°C aufgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten rösten.  |
| 1.9 | kg | Peperoni, in feinen Streifen | Peperoni, Zwiebel und Bundzwiebeln in eine grosse Salatschüssel geben.  |
| 6 |  | kleine rote Zwiebel, in feinen Streifen |  |
| 6-13 |  | Bundzwiebeln, in feinen Streifen  |  |
| **Dressing**:  |  |  |  |
| 6.25 | dl | Apfelessig | Alle Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken |
| 6.25 | dl | Rapsöl  |  |
| 12 | TL | Honig |  |
| 6 | TL | Currypulver |  |
|  |  | Salz, Pfeffer  |  |
|  |  |  | Brotwürfel aus dem Ofen nehmen und zum Gemüse in die Schüssel geben. Mit dem Dressing mischen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten.  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante: | * Zöliakie: glutenfreies Brot verwenden
 |