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 | Rapsöl  Ein 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 | |