Tomaten-Brot-Salat mit Kräutern

FAIR KICKT

Zutaten

Für ca. 4 Portionen:

- 4–5 Tomaten
- ca. 300 g altes Brot oder Brötchen
- 1 Zwiebel
- ½ Bund Schnittlauch
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- ½ TL Salz
- Etwas Pfeffer
- 2 EL milder Essig (optional)

Superkräfte



Zubereitung

- Brot oder Brötchen in kleine Würfel schneiden.
- 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig rösten.
- Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Schnittlauch waschen und klein schneiden.
- Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch in eine Schüssel geben.
- Restliches Olivenöl, Oregano, Salz und nach Geschmack etwas Pfeffer und Essig dazugeben.
- Alles gut vermischen.
- Zum Schluss die Brotwürfel unterheben und servieren.

Tipp: Der Salat ist perfekt, um altes Brot oder Brötchen zu verwerten, statt sie wegzuwerfen. Die Brotwürfel am besten erst kurz vor dem Essen dazugeben, damit sie schön knusprig bleiben.