



Brotsalat mit Laugenbrötchen und Bergkäse

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🍲 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	250 g
Salatgurken	0.5 St.
Radieschen	1 Bund
Bergkäse Aufschnitt	200 g
Salat-Mix	50 g
Laugenbrötchen	4 St.
Butter	4 EL
Olivenöl	4 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Süßer Senf	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Sieb

1. Tomaten waschen und halbieren. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Radieschen ebenfalls waschen, Blätter entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Bergkäse würfeln. Salat waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Laugenbrötchen grob würfeln. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe schmelzen, Brötchen zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. goldbraun rösten.
3. In einer Schüssel Olivenöl mit Balsamicoessig und süßem Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Alles zum Dressing in die Schüssel geben, vermengen und Brotsalat mit Laugenbrötchen sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt Laugenbrötchen kannst du auch Brezeln oder Laugenstangen verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	573 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	35 g