

Brotspieße vom Grill

Zutaten (Mengen nach Geschmack):

- altes Brot
- rote Zwiebeln
- Cocktailtomaten
- Knoblauch
- Senf
- Honig
- Olivenöl
- Balsamico
- Salz
- Pfeffer
- Salat

Brot in große Würfel schneiden. Aus Senf, Honig, Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Knoblauch dazupressen und unterrühren. Zwiebeln in Spalten schneiden.

Brotwürfel, Zwiebeln und Tomaten in eine große Schüssel geben, etwas Vinaigrette dazugeben und alles mit den Händen vermischen. Brotwürfel, Tomaten und Zwiebeln abwechselnd auf Spieße stecken und grillen. In der Zwischenzeit Salat nach Wahl waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit der restlichen Vinaigrette vermengen. Die warmen Brotspieße dazu reichen.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 10.09.2023

Koch/Köchin: Tanja Stadtländer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen