

# Veganer knuspriger Brotsalat

## Zutaten für etwa 2 Portionen

- 1 größeres Salatherz | alternativ: Blattsalat nach Wunsch, z.B. Rucola
- etwa 12 bis 16 kleine Tomaten
- ca. 2 bis 3 Scheiben Toastbrot oder 1/4 Stück Baguette oder 1 Brötchen – gern vom Vortag oder etwas älter | alternativ: Vollkornbrot, Mischbrot, Ciabatta etc.
- etwa 4 EL veganer Käse gerieben oder etwa 60-100 g am Stück
- optional: 2 EL Kresse | alternativ: frischer oder getrockneter Schnittlauch

## Dressing

Wir empfehlen dazu z.B. folgende vegane Dressings und Salatsaucen:

- [veganes Caesar Dressing](#)
- [veganes Joghurtdressing](#)
- oder einfach mit etwas Olivenöl beträufeln und leicht mit Salz und Pfeffer würzen

## Hilfsmittel

- Ofen
- Blech mit Backpapier ausgelegt
- Küchenmesser
- Schneideunterlage
- Salatbesteck
- Salatschüssel
- Sieb
- ggf. Küchenreibe/ Käsereibe

**Abkürzungen:** g = Gramm | EL = Esslöffel

## Zubereitung

**1. Brot vorbereiten:** Den Ofen auf ca. 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brot in kleinere mundgerechte Stücke schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene bei etwa 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze für etwa 8 bis 10 Minuten backen und dabei einmal wenden. Das Brot sollte leicht gebräunt aussehen und sollte nicht zu hart sein.

**2. Gemüse vorbereiten:** Salat mithilfe eines Siebs waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten ebenfalls säubern und halbieren oder vierteln. Sollten die Tomaten sehr klein sein, können sie auch ganz gelassen werden.

**3. Salat anrichten:** Den grünen Blattsalat sowie die Tomaten miteinander vermengen und z.B. auf einem Teller anrichten. Veganen Käse darüber streuen und mit frischer Kresse toppen. Wer mag, serviert dazu veganes [Joghurtdressing](#), veganes [Ceasardressing](#) oder beträufelt den Brotsalat mit etwas Öl.

*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

# Veganer knuspriger Brotsalat



Credit: Monika Grabkow/unsplash.com

## Tipps und Haltbarkeit

- Wer keinen veganen geriebenen Käse findet oder nicht vorrätig hat, kann auch ein größeres Stück veganen Käse mit einer Käsereiber oder Küchenreibe fein raspeln.
- Der Salat sollte sofort serviert werden. Möchtest du den Brotsalat dennoch aufbewahren, dann lagere ihn am besten im Kühlschrank. Unbedingt darauf achten, dass das Brot separat vom Salat **außerhalb** des Kühlschranks z.B. in einer Brotbox aufbewahrt wird.
- Solltest du Toastbrot verwenden, dann kannst du dieses ebenso in einem Toaster knusprig backen.