

Brotlinge von Sophia Hoffmann



Zutaten:

200g altbackenes Brot in Scheiben oder Würfeln

Feldsalat

Radicchio

bunte Karotten (bio)

gelbe Bete (bio)

2 mittelgroße Zwiebeln oder 3-4 Frühlingszwiebeln

Essig und Öl

Apfel-Meerrettich Senf

3-4 El Semmelbrösel

optional 1 handvoll Spinat/Rucola/Petersilie/Kapern/getrocknete Tomaten/Pilze/Oliven

Salz und Pfeffer

Senfsprossen

1. In einem Wasserkocher Wasser zum Kochen bringen. Das altbackene Brot in einer Schüssel mit Wasser übergießen, sodass alles gut bedeckt ist. Je nach Größe der Brotstücke 5-10 Minuten aufweichen lassen.
2. Währenddessen den Salat vorbereiten: Gemüse waschen. Feldsalat- und Radicchio-Blätter, falls nötig, klein zupfen. Karotten und gelbe Bete in Scheiben schneiden.
3. Für das Dressing: Eine der Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in einem leeren Senfglas mit Essig übergießen und fünf Minuten ziehen lassen. So verliert die rohe Zwiebel etwas Schärfe. Anschließend mit Öl, Salz, Pfeffer und einem gehäuften Teelöffel Apfel-Meerrettich Senf vermischen. Glas schließen, gut schütteln und bis zum Anrichten beiseite stellen.
4. Das eingeweichte Brot mit einem Sieb abgießen.
5. Übrige Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zusammen mit den Semmelbröseln unter die Brotlinge kneten. Nach Belieben weitere fein gewürfelte Zutaten dazu kneten. Mit Salz, Pfeffer, Gewürzen und dem Apfel-Meerrettich Senf abschmecken. Wichtig ist, dass die Masse nicht zu feucht und formbar ist. Nach Bedarf mehr Semmelbrösel dazugeben, diese saugen die Feuchtigkeit auf.
6. Patties formen. Diese in einer Pfanne mit genug Öl von beiden Seiten knusprig braten.
7. Salat auf einem Teller anrichten und mit dem frisch geschütteltem Dressing übergießen. Brotlinge darauf legen und mit einem großzügigen Klecks Apfel-Meerrettich Senf als Dip anrichten.

Weitere Rezepte finden Sie im Internet auf www.muenchner-kindl-senf.com