



Spoon up München Brotsalat

Für den Salat

- Salatgurke
- Tomaten
- Kichererbsen (aus der Dose, abgetropft)
- rote Zwiebeln
- frischer Koriander.

Für die Croutons

- Körnerbrot
- vegane Butter
- Garam Masala
- Kreuzkümmel
- Salz.

Fürs Dressing

- Zitrone
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Agavendicksaft.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Salat schneiden soweit nötig und in eine Schüssel geben.
2. Alle Zutaten für das Dressing in eine kleine Schale geben, mit dem Rührbesen (oder im Thermomix) verrühren und über den Salat geben – ziehen lassen.
3. Dann das Brot in Würfel schneiden, in der Pfanne mit veganer Butter anrösten. Mit Garam Masala und Kreuzkümmel abschmecken und salzen.
4. Die Croutons über den Salat geben, fertig.