

Präsentiert von:

**Köstritzer**  
*Edel Pils*

# Daniels Brotsalat



## Zutaten:

- 1/2 Brot nach Wahl
- 2-3 Becher saure Sahne
- 2-3 El Majo oder Sandwichsoße
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 250g Gouda
- Kräutersalz
- Öl nach Wahl

## Zubereitung:

Saure Sahne, Majo, Lauchzwiebelringe und gewürfelten Gouda gut vermengen.

Die Masse sollte dann bestenfalls einen Tag ziehen.

1/2 Brot in Würfel schneiden, mit etwas Öl beträufeln, mit Kräutersalz würzen und in der Röhre bei 160°C rösten.

Das Brot dann erst kurz vor dem Servieren unterheben.

**Dazu schmeckt besonders gut:  
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

