

Italienischer Brotsalat

ZUTATEN

Brotwürfel: 1 Baguette/ Brot altbacken
5 EL Öl

Salat: 600 g Tomaten
1 Gurke
1 Paprika (gelb/rot)
1 rote Zwiebel
300 g Rucola / Feldsalat
Handvoll frischer Basilikum

Dressing: 150 ml Olivenöl
50 ml Weißweinessig
1 TL Senf
1 EL Honig

Salz, Pfeffer, Italienische Kräuter (Thymian, Rosmarin) getrocknet



ZUBEREITUNG

Baguette in Würfel schneiden. Mit wenig Rapsöl beträufeln und mit 1 EL Rosmarin, Thymian und wenig Salz vermischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Ca. 15 Minuten bei 180 °C Umluft backen.

Die Tomaten, die Gurke und die Paprika würfeln. Die rote Zwiebel in Streifen schneiden. Alles in eine große Schüssel geben.

Den Salat waschen, trockenschleudern.

Für das Dressing alle Zutaten in ein Glas zusammengeben und kräftig schütteln. Abschmecken.

Basilikumblättchen abzupfen.

Kurz vor dem servieren alle Zutaten zusammen rühren.