

Rezept

Brotsalat mit Mozzarella und Tomaten

Ein Rezept von Brotsalat mit Mozzarella und Tomaten, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 200 g trockenes Weißbrot (mindestens vom Vortag, etwa 1 kleines Ciabatta oder 1/2 Stange Parisienne oder Baguette) | 150 g Mini-Mozzarellakugeln |
| 2 Knoblauchzehen | 10 Kirsch- oder Mini-Eiertomaten |
| Salz | 10 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten |
| 6 EL Olivenöl | 3 EL Weißweinessig oder Balsamico bianco |
| 1 Hand voll Basilikumblätter | Pfeffer aus der Mühle |
| | 1 EL Kapern |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Das Brot würfeln und in eine Schüssel geben. Den Mozzarella abtropfen lassen, halbieren. Die Kirsch- oder Eiertomaten waschen und halbieren. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, das Würzöl auffangen und beiseite stellen, Tomaten in Streifen schneiden. Alle Tomaten und Mozzarella unter das Brot mischen.
2. Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Mit dem Essig verrühren, salzen, pfeffern. Aufgefangenes Würzöl und das Olivenöl unterschlagen, abschmecken.
3. Salat mit der Sauce begießen, mischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Kapern untermischen, die Basilikumblätter fein schneiden und aufstreuen.