Rezept

Tomatensalat mit Knusperbrot

Ein Rezept von Tomatensalat mit Knusperbrot, am 29.04.2024

Zutaten

1 Bund	Frühlingszwiebeln
500 g	Tomaten
2 EL	Aceto balsamico
	Salz
5 EL	Olivenöl (+ Öl für den Rost)
4 Scheiben	Toastbrot
1 Handvoll	Rucola
1 TL	flüssiger Honig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen, längs vierteln. Das Toastbrot entrinden und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

2. Die Tomaten waschen und würfeln oder in Spalten schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Vom Rucola alle welken Blätter aussortieren, die dicken Stiele abknipsen. Den Rucola gründlich waschen, trocken schütteln und kleiner zupfen.

3. Den Balsamico mit Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl dazugeben und alles zu einer cremigen Sauce schlagen. Den Rost einölen. Die Zwiebelviertel und die Brotstreifen auf den Rost legen und bei starker Hitze etwa 4 Minuten grillen, ab und zu umdrehen.

4. Die Tomaten, den Rucola und die Sauce mit dem Brot und den Frühlingszwiebeln mischen und abschmecken. Den Tomatensalat am besten lauwarm auf den Tisch stellen. Dazu passen Schweinenackensteaks oder -koteletts, Lammkoteletts oder auch Sardinen sehr gut.