Rezept

Brotsalat mit Rosmarin

Ein Rezept von Brotsalat mit Rosmarin, am 19.04.2024

Zutaten

400 g	Ciabatta
	1/8 l Weinessig
1	Salatgurke
6 Zweige	Rosmarin
	1/8 l aromatisches Olivenöl
	schwarzer Pfeffer
1	großes Bund Basilikum
	1-2 Tage alt
500 g	Tomaten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
6	Knoblauchzehen
	Salz
	1/8 TL getrocknete zerbröselte, Chilischoten
2 EL	kleine Kapern

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Das Brot in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen, im Backofen (Mitte, Umluft 125°) in 15 Min. trocknen und leicht rösten. Aus dem Ofen nehmen, die Brotscheiben in eine breite Schüssel legen.

2. Den Essig mit 200 ml Wasser mischen und über die Brotscheiben träufeln. 30 Min. gut durchziehen lassen, das Brot zwischendurch umdrehen.

3. Inzwischen die Tomaten überbrühen, häuten, von den Stielansätzen befreien und entkernen, in Stücke schneiden. Die Gurke schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in Ringe schneiden.

4. Den Rosmarin waschen und abtrocknen, die Nadeln abzupfen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer kleinen Pfanne nicht zu stark erhitzen, Rosmarin und Knoblauch darin 5 Min. rösten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Vom Herd nehmen.

5. Das Brot in Stücke schneiden oder zupfen, mit Tomaten, Gurke und den Frühlingszwiebeln vermengen. Das Rosmarinöl darüber verteilen, alles noch 2 Std. durchziehen lassen.

6. Zum Servieren das Basilikum waschen, abtrocknen und die Blätter abzupfen. Die Blättchen sowie die Kapern unter den Salat mischen.