Rezept

Brotsalat mit Rucola, Pilzen und Tomaten

Ein Rezept von Brotsalat mit Rucola, Pilzen und Tomaten, am 05.06.2025

Zutaten

10 EL	Rotweinessig
500 g	Tomaten
2 EL	und 80 ml Olivenöl
	frisch gemahlener Pfeffer
100 ml	Gemüsebrühe
250 g	Rucola
1 Bund	Basilikum
400 g	Ciabattabrot in 1 cm dicken Scheiben (vom Vortag)
300 g	Champignons
	Salz
	2-3 Knoblauchzehen
	2-3 EL rotes Pesto (aus dem Glas)
1 Bund	Frühlingszwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. 150 ml Wasser mit 6 EL Essig aufkochen. Brot zerzupfen, in eine große Schüssel geben und mit der Essigmischung beträufeln. Tomaten waschen, in Achtel schneiden und dabei den Stielansatz entfernen. Champignons putzen und halbieren. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin unter Rühren 2 Min. kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

2. Knoblauchzehen schälen. 4 EL Essig, Brühe und Pesto verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch in die Pestomischung pressen und 80 ml Öl darunterschlagen.

3. Rucola waschen, trockentupfen, verlesen und grob hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Basilikum abzupfen und grob hacken.

4. Brot, Tomaten, Champignons, Frühlingszwiebeln, Rucola und Basilikum mischen und mit der Pesto-Vinaigrette beträufeln und vorsichtig mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen.