

## Rezept

# Bunter Salat mit Röstbrot

Ein Rezept von Bunter Salat mit Röstbrot, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>350 g</b> festes Weißbrot mit Rinde (ohne Rinde ca. 200 g)	<b>2 Bund</b> Basilikum
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>80 ml</b> Olivenöl
1/2 Salatgurke	<b>1</b> Radicchio (150 g)
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>4</b> Tomaten
<b>3 EL</b> Essig	1/2 rote Paprikaschote
Pfeffer	Salz
	Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Brot entrinden und würfeln. Die Brotwürfel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen (Mitte) 10-15 Min. backen, bis sie braun und knusprig sind.
2. Inzwischen das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von 1 Bund abzupfen, klein schneiden und mit dem Olivenöl in einer großen Schüssel verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen.
3. Den Radicchio putzen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Gurke gründlich waschen, streifig schälen, längs halbieren, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Die Brotwürfel aus dem Ofen nehmen und mit der Ölmischung vermengen.
4. Tomaten waschen und halbieren. Kerne und Stielansätze entfernen. Tomaten in schmale Spalten schneiden, diese halbieren. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, putzen, entkernen und in Streifen schneiden, diese dritteln.
5. Salat, Gemüse und Brot vermengen. Den Essig darüber gießen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Min. durchziehen lassen. Die restlichen Basilikumblätter abzupfen und unter den Salat heben.