

Rezept

Salbei-Brot-Salat

Ein Rezept von Salbei-Brot-Salat, am 27.04.2024

Zutaten

2 Händevoll frische Salbeiblätter (ca. 40 g)	200 g altbackenes Weißbrot
6 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	500 g Kirschtomaten
1 kleine Zwiebel	2 EL Aceto balsamico
30 g Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. 4 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Salbeiblätter und Brotwürfel darin ca. 3 Min. rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Inzwischen die Tomaten waschen, halbieren oder vierteln und die Stielansätze entfernen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Tomaten und Zwiebel in eine große Schüssel geben. Übriges Öl mit Essig, etwas Salz und Pfeffer verrühren und mit den Tomaten mischen.
3. Salbei und geröstetes Brot zugeben, vorsichtig untermischen und den Salat mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren den Parmesan über den Salat reiben.