

Rezept

Sommerlicher Brotsalat

Ein Rezept von Sommerlicher Brotsalat, am 25.03.2023

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 kleine rote Zwiebel | 100 g eingelegte Artischockenherzen (aus der Dose) |
| 1 kleines Ciabattabrötchen (ca. 100 g) | 2 TL Kapern |
| 1 EL Rotweinessig | Salz |
| Pfeffer | 1 EL Olivenöl |
| 50 g Ziegenkoussa | 3 hauchdünne Scheiben Mortadella |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Artischockenherzen abtropfen lassen und grob zerkleinern. Das Ciabatta in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel mit dicht schließendem Deckel geben, verschließen und kalt stellen.
2. Für das Dressing die Kapern sehr fein hacken und mit dem Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, das Olivenöl unterschlagen. Das Dressing in ein Schraubglas füllen.
3. Ziegenkoussa mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln, die Mortadellascheiben in mundgerechte Stücke zerteilen. Beides separat in einer Brotzeitbox verpacken und kalt stellen.
4. Kurz vor dem Verzehr den Ziegenkäse und die Mortadella zur Brot-Zwiebel-Artischocken-Mischung geben, das Dressing darübergießen und alles gut miteinander vermengen.