

Rezept

Toskanischer Ciabatta-Brotsalat

Ein Rezept von Toskanischer Ciabatta-Brotsalat, am 19.04.2024

Zutaten

6 EL gutes Olivenöl	1 EL flüssiger Honig
2 EL Aceto balsamico bianco	20 kleine reife Datteltomaten
1 Salatgurke	1 rote Zwiebel
1 Bund Basilikum	300 g Ciabatta vom Vortag
1 Knoblauchzehe	40 g Pinienkerne
Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing 3 EL Öl mit dem Honig und Essig in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen kräftig verquirlen.
2. Die Tomaten waschen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Die Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Die Gurkenhälften in Scheiben schneiden.
3. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die Tomaten, Gurke, Zwiebel und das Basilikum in die Schüssel mit dem Dressing geben und alles vermischen.
4. Das Brot in mundgerechte Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
5. Das restliche Öl in einer breiten Pfanne erhitzen, Brotstücke und Pinienkerne darin bei mittlerer Hitze unter Rühren in 3-4 Min. goldbraun rösten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten.
6. Das Brot herausnehmen und mit Tomaten, Gurke, Zwiebel und Basilikum locker mischen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, auf Tellern anrichten und sofort servieren.