



Feierabend-Brot Salat

Zutaten für 2 bis 3 Personen:

4 bis 5 Scheiben Brot	½ Bund Basilikum
40 g Pinienkerne	100 bis 150 g Parmesan (gehobelt)
1 große Fleischtomate	Prise Zucker
200 g rote Datteltomaten	Schuss Orangensaft
220 g orangene und gelbe Cocktailtomaten	7 EL Olivenöl
1,5 rote Zwiebeln	3 EL weißer Balsamico
135 g Kalamata Oliven	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Das oberste Gebot bei Brotsalaten ist, grob zu arbeiten. Deshalb solltet Ihr die Brotscheiben etwas dicker schneiden als üblich. Etwa 1,5 cm breit ist ideal. Anschließend schneidet Ihr die Scheiben in große, aber dennoch mundgerechte Würfel. Anschließend gebt Ihr zwei EL Olivenöl in eine große Pfanne und röstet die Brotwürfel bei mittlerer Hitze für einige Minuten an. Sie sollten schön kross werden.
2. Danach die Pinienkerne bei schwacher Hitze für ein paar Minuten in einer kleinen Pfanne goldbraun rösten und anschließend abkühlen lassen.
3. Die Fleischtomate entkernt Ihr am besten und schneidet sie dann auch in grobe Stücke. Die Dattel- und Cocktailtomaten solltet Ihr halbieren und die Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden.
4. Die Oliven könnt Ihr nach Belieben halbieren oder auch ganz in den Salat geben. Schneidet den Basilikum in dünne Streifen. Nun könnt ihr alle Zutaten, inklusive dem Parmesan, in eine große Salatschüssel geben und vorsichtig miteinander vermengen.
5. Das Dressing solltet Ihr Euch vorab in einer kleinen Schüssel anrühren. Hierfür Zucker, Orangensaft, 5 EL Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer miteinander vermengen. Gut abschmecken und über den Salat geben und wieder alles gut umrühren.
6. Bevor Ihr den Salat serviert, lasst ihn für einige Minuten durchziehen. So nimmt das Brot den Geschmack des Dressings besser auf.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de