

Italienischer Brotsalat

Zutaten:

- 1 Brot (Baguette oder Ciabatta)
- 2 Paprika (rot und gelb)
- 3 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Rucola
- Frisches Basilikum
- Balsamico-Essig
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Senf
- 150 g Feta oder Parmesan oder Mozzarella

So geht's:

Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Paprika, Zwiebeln und Zucchini in kleine Stücke schneiden und mit 3-4 EL Olivenöl mischen. Alles auf ein Backblech geben und ca. 15 Minuten im Ofen garen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit das Brot in Würfel schneiden und mit 2-3 EL Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Außerdem die Tomaten in Würfel schneiden und den Rucola waschen sowie klein zupfen. Alle Zutaten (bis auf das gebratene Brot) in einer großen Schüssel miteinander vermischen. Dressing aus Balsamico, Olivenöl, Senf, Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Basilikum in einer kleinen Schüssel anrühren. Den Käse klein schneiden und über den Salat streuen sowie das Dressing hinzugeben und alles gut vermischen. Das Brot erst über den Salat geben, wenn er serviert wird, damit es knusprig bleibt.

Küchenwerkzeug:

- 1 große Schüssel
- 1 kleine Schüssel
- 1 Kochlöffel
- 1 Gemüsemesser
- 1 Brotmesser
- 2 Schneidebretter
- 1 Backblech + Backpapier
- 1 Pfanne

Guten Appetit!