



MEDITERRANER BROTSALAT

Zutaten (für 2-3 Personen):

- 150g Ciabatta Brot
- 150g Rucola
- 150g Mix-Salat
- 5 eingelegte getrocknete Tomaten
- 1 Hand voll Kirschtomaten
- 50g Pinienkerne
- 50 g Parmesan/Grana Padano
- 10 Blätter frischen Basilikum
- 3 EL Olivenöl zum Anrösten



Dressing:

- 3 EL Zitronen Gewürzöl
- 2 EL weißen Balsamico
- 1/4 TL Honig

Zubereitung:

Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe anrösten (da wird im nächsten Schritt auch das Brot darin angeröstet). Immer gut beobachten, da sie schnell verbrennen. Dann auf die Seite stellen.

Ciabatta Brot in mundgerechte Würfel schneiden. Olivenöl in der Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und das Ciabatta Brot hineingeben und so lange rösten, bis es eine schöne krosse Oberfläche hat. Dann auch dies auf die Seite stellen.

Rucola und Salat-Mix waschen und gut trocken schütteln. Kirschtomaten waschen und halbieren. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Parmesan/Gran Padano hobeln und als Topping bereitstellen.

Dressing:

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun werden alle Zutaten zusammen mit dem Dressing in einer Schüssel vermengt, auf Tellern angerichtet und mit Parmesan/Gran Padano und Basilikum Blättern verziert.

Guten Appetit!