

Mediterraner Brotsalat



Zutaten für 2-3 Personen:

2 Ochsenerz-Tomaten
(alternativ Fleischtomaten)

1/2-1 Mozzarella

1 Avocado

2-4 Scheiben Pugliese oder
Ciabatta

12 schwarze Oliven

Parmesan am Stück

Basilikum

ein Hauch Zwiebel (1/5 einer
Schalotte)

Pinienkerne (optional)

Salatsauce:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 EL Rotweinessig

6-8 EL Olivenöl

1. Weißbrot würfeln und
bei 200° im Backofen ca.
10 Minuten rösten.
Alternativ in Olivenöl
braten.

2. Tomaten überbrühen
und die Haut abziehen
(optional). In Scheiben
schneiden. Avocado und
Mozzarella in Scheiben
schneiden. Basilikum in
Streifen schneiden.
Salatsauce rühren.
Optional einen Hauch
ganz fein gewürfelter
Schalotte zugeben.

3. Tomatenscheiben,
Avocado und Mozzarella
anrichten. Oliven aufle-
gen, mit Basilikum und
Parmesanflocken bestreu-
en, mit Salatsauce

beträufeln. Brotwürfel
verteilen. Optional
Pinienkerne in einer
beschichteten Pfanne
ohne Fett rösten und auf
den Salat streuen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20
min, große Salate, vegeta-
risch, mediterran

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 10.07.2017