

Italienischer Brotsalat

Dieses Rezept verwertet altes Brot mit allerlei frischen Zutaten aus Italien und schwups – wird daraus ein italienischer Brotsalat.

Zutaten

250 g Brot, 2–3 Tage alt
Olivenöl
1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe

1 TL Senf
1 Knoblauchzehe, gepresst
5 EL Essig
½ TL Honig
8 EL Öl
Salz, Pfeffer

1 Salatgurke
1 Peperoni, gelb
12 Cherrytomaten
2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Basilikum

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

1 Das Brot in mundgerechte Stücke schneiden und in etwas Olivenöl zusammen mit einem Rosmarinzweig in einer Pfanne knusprig rösten. Kurz bevor die Brotwürfel fertig geröstet sind, eine gehackte Knoblauchzehe dazugeben und ein paar Minuten mitbraten. Das Brot aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 Senf, Knoblauch, Essig, Honig und Öl in einer grossen Salatschüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Salatgurke und Peperoni in kleine Würfel schneiden, Tomaten vierteln und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Mit dem Brot in die Salatsauce geben und alles vorsichtig vermengen. Basilikum grob zupfen und über den Salat streuen. Bei Zimmertemperatur kurz durchziehen lassen. Abschmecken und servieren.

Tipp

Basilikum durch Rucola ersetzen. Der Brotsalat schmeckt auch fein, wenn man ihn vor dem Servieren 1 bis 2 Stunden ziehen lässt.

