

Frisch vom Feld

... einfach gesünder

Brotsalat



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Brotsalat

Zutaten für 4 Personen:

250 g Graubrot (alternativ auch gern Ciabatta), 400 g Tomaten, 1 Zwiebel, 2 Stangen Staudensellerie, 20 g Kapern klein, 1 EL Rotweinessig, 4 EL Olivenöl, 1 EL Balsamicoessig weiß, 10 Blatt Basilikum frisch, Salz und frisch gemahlene weißen Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen

Zubereitung:

Brot in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden, auf einem Backblech mit 2 EL Olivenöl beträufeln, kurz durchmengen und für etwa 12 min. auf dem Backblech im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad rösten, dann erkalten lassen. Anschließend mit dem Rotweinessig beträufeln und vorsichtig durchmischen.

Tomaten würfeln, Staudensellerie in feine Scheiben und Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

Nun alle Zutaten inkl. Kapern vermengen, den Rest Olivenöl und einen Schuss Balsamicoessig dazugeben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Gut gekühlt anrichten, die Basilikumblätter als Deko lose darüber geben.