



Brot Salat

Zutaten: 4 Personen

2 bis 3

20

1 große

1/2

2 Handvoll

1

Altbackene Semmeln in Würfel geschnitten ca. 2 cm

Reife Kirschtomaten gewaschen und halbiert

Rote Zwiebel geschält und in kleine Würfel geschnitten

Salatgurke geschält, entkernt, und in Würfel geschnitten

Basilikumblätter grob geschnitten

Knoblauchzehe angedrückt

Natives Olivenöl extra TOSCANO IGP Bio

Weißer Balsamicoessig

Brauner Zucker

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Backofen auf 140 °C vorheizen.
- Die Brotwürfel mit dem Knoblauch auf einem Blech mit etwas Olivenöl beträufeln und im Backofen rösten bis die goldbraun sind.
- Zwiebel, Tomaten, Gurke mit Salz und Zucker würzen und 10 Minuten stehen lassen. Dann mit den Brotwürfen mischen.
- Basilikum, Olivenöl, Essig, Pfeffer dem Brot beigegeben, mischen und 10 Minuten ziehen lassen. Nochmals abschmecken. Und mit Olivenöl beträufeln

Sebastian Kunkel
Friedrich-Overbeck-Str. 1
90455 Nürnberg
www.zirbelstube.com