



Mediterraner Brotsalat

Edelstahl-Antihaft-Sauteuse

Das brauchst du dafür:

- 100 g Pinienkerne
- 300 g Ciabatta Brot
- 3-4 EL Griechische Olivenöl
- 250 g Rucola (geputzt)
- 250 g Kirschtomaten (halbiert)
- 1 große rote Zwiebel (halbiert und in Ringe geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 100 g Parmesan, gehobelt

Vinaigrette:

- 6 EL Griechisches Olivenöl
- 4 EL Dunkle Tomaten Creme
- 3 TL Toskana
- ½ TL Knoblauch Genuss Salz
- ½ Zitrone frisch gepresst
- etwas Basilikum Öl

So wird's gemacht:

Große Schüssel zum Servieren des Salates (3,5 – 4 Liter Fassungsvermögen) herrichten

- Zuerst die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe (32 cm- die Brotwürfel brauchen später Platz zum anrösten) anrösten, bis sie schön braun geworden sind. Immer ein Auge darauf haben, denn sie verbrennen schnell. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
- Ciabatta Brot erst in ca. 1,5 cm dicke Scheiben und dann in Stücke schneiden.
- Die Knoblauchzehen mit dem Knoblauchscheider in dünne Scheiben hobeln.
- In der Pfanne das Olivenöl bei mittlerer Stufe erhitzen und das Brot und etwas später den Knoblauch hinein geben und anrösten bis es eine schöne krosse Oberfläche erhält Zur Seite stellen.
- Jetzt den Rucola putzen, waschen und gut trocken schütteln. Zur Seite stellen.
- Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Beides zur Seite stellen.
- Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und zu Seite stellen.
- Für die Vinaigrette Toskana mit der doppelten Menge an Wasser verrühren und 5 Min. quellen lassen. Restliche Zutaten hinzufügen und verrühren.
- Den Parmesan mit dem Küchenhobel hobeln und das Topping bereitstellen.
- Kurz vor dem Servieren alle Zutaten mit der Vinaigrette vermengen und für die extra Note – Basilikum Öl darüber träufeln . Das schmeckt unglaublich lecker