

Toskanischer Brotsalat

Zutaten für 4 Personen:

1 Ciabatta
Gutes Olivenöl
Rosmarin
Salz
500 g Tomaten
1 rote Zwiebel
1 Pck. Mini Mozzarella
1 Pck. Pinienkerne
1 Bund Rucola
Optional ½ Gurke
Balsamico
Salz
Pfeffer



Zubereitung :

Ciabatta in mundgerechte Stücke/Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, Olivenöl (nicht sparsam sein 😊) darüber geben und mit Rosmarin und Salz würzen. Alles gut vermischen und auf den großen Ofenzauberer oder ein Backblech geben und im Backofen ca. 20 Minuten bei 230 Grad rösten. Etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Rucola waschen, Tomaten würfeln, Mozzarella halbieren, Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Gurken klein schneiden.

Alles vermischen und mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss die Ciabattawürfel untermischen und mit Pinienkernen bestreuen.

Das perfekte Sommer Mittagessen.