

Italienischer Brotsalat

Personenanzahl: 4 Zubereitungszeit: 30min Kochzeit:
20min
Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Leicht (2/5)

Zutaten:

85g Öl
250g Brot (Giabatta, Vollkorn, egal!)
3 Prisen Salz
50g Parmesan
1-2 Knoblauchzehen
50g rote Zwiebel
15g mittelscharfer Senf
15g dunkler Balsamico
je ½ TL Zucker, Kräuter der Provence
2 Prisen Pfeffer
250g Cherry-Tomaten
25g Rucola



Zubereitung:

1. Brot in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin goldgelb anrösten, in eine Schüssel geben.
2. Parmesan klein reiben, oder direkt gerieben kaufen.
3. Knoblauch fein hacken oder pressen, Zwiebel fein schneiden. Senf, Balsamico, Zucker, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben und alles gut vermischen. Öl zugeben und mit einem Mixer emulgieren.
4. Cherry-Tomaten, Rucola und das Dressing zum Brot geben, vorsichtig vermengen und sofort servieren.