

Toskanischer Brotsalat

Zutaten:

6 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
2 EL	Aceto Balsamico bianco
20	kleine Datteltomaten
1	Salatgurke
1	rote Zwiebel
1 Bund	Basilikum
300 g	Ciabatta vom Vortag
1	Knoblauchzehe, feingehackt
40 g	Pinienkerne
	Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung:

- Aus 3 EL Olivenöl, Honig, Balsamico und Gewürzen eine Salatmarinade herstellen
- Tomaten waschen, halbieren und Stielansatz entfernen.
- Die Gurke schälen, längs halbieren mit einem Kaffeelöffel das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.
- Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
- Die vorbereiteten Zutaten mit der Salatmarinade vermischen.
- Das Brot in mundgerechte Stücke schneiden.
- Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Brotstücke und Pinienkerne darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Kurz vor der Fertigstellung den Knoblauch hinzufügen.
- Nun das Brot vorsichtig mit dem marinierten Salat und gezupften Basilikumblättern vermischen, eventuell nachwürzen, auf Tellern ansehnlich anrichten und sofort servieren.