



Italienischer Brotsalat

Zutaten für 2-4 Personen:

- 1 „altbackenes“ Vollkornbrötchen, 2-3 Scheiben Dinkelbaguette o.ä.
- 1 Schalotte
- 2 Tomaten
- 1 Paprika
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1-2 Handvoll Blattsalat
- 6-8 Kalamata-Oliven
- 2-3 EL Olivenöl
- 1-2 TL Dijon-Senf
- 1-2 EL weißer Balsamico-Essig
- ggf. 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, italienische Kräuter

So wird's gemacht:

Die Schalotte schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Das Brot/ Brötchen ebenso in Scheiben schneiden. Olivenöl in der Pfanne leicht erhitzen, zunächst die Schalotten anbraten. Das Brot zugeben und miteinander kross anbraten. Mit etwas ital. Kräuter, Pfeffer und Salz würzen.

Aus Olivenöl, Essig, Knoblauch (gepresst oder fein gewürfelt), Salz, Pfeffer, Senf und italienischen Kräutern ein Dressing zubereiten.

Das Gemüse/ Salat waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke und Würfel schneiden. Die Oliven in Scheiben schneiden.

Salat und Gemüse miteinander mischen, die Oliven zugeben und das Dressing darüber geben. Vorsichtig unterheben.

Zum Schluss das Brot in Würfel schneiden dazugeben, etwas ziehen lassen und bei genießen.