



Tomaten-Brot-Salat

für 4 Personen

Zutaten

ca. 100ml
Balsamico-Essig
200 g altbackenes
Ciabatta-Brot, in
Scheiben geschnitten
400g Tomaten,
geviertelt
100g gehackte Oliven,
schwarze und grüne
gemischt
20 halbierte Kapernäpfel
Salz, Pfeffer, Zucker
Olivenöl
1 Bund Basilikum, fein
geschnitten

Zubereitung

Den Balsamico-Essig in einem Topf erhitzen.
Die trockenen Brotscheiben einzeln auf ein tiefes
Blech legen und vorsichtig mit warmem Essig
begießen.
Nicht zu feucht werden lassen, das Brot sollte sich
nicht auflösen.

Tomaten, Oliven und Kapernäpfel in eine Schüssel
geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und
dem restlichen Essig vermischen.

Zum Schluss das marinierte Brot grob würfeln und
zusammen mit dem Basilikum vorsichtig
unterheben.



Tipps und Tricks

Wenn man kein trockenes Brot zur Hand hat, kann man auch frisches Brot im
Backofen trocken rösten.

