

Tomaten- Brot-Salat

Für 2 Portionen

200 g Weißbrot, vom Vortag

1 Knoblauchzehe

8–10 EL Olivenöl

600 g reife Tomaten

1 rote Zwiebel

4 Stiele Basilikum

4 EL Balsamico

Zucker

Salz & Pfeffer



- 1** Weißbrot in 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe fein hacken. Ein Backblech mit 2 EL Olivenöl beträufeln, den Knoblauch darüberstreuen und Brotwürfel darauf verteilen. Noch einmal Olivenöl darüberträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) 8–10 Min. goldbraun rösten.
- 2** Tomaten waschen, vierteln und grob würfeln. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Basilikum grob hacken. Balsamico, Olivenöl, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.
- 3** Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Brotwürfel mit der Vinaigrette vermengen und servieren. Buon Appetito!