



Tomaten-Brot-Salat

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1/2 Kräuter-Ciabatta
(ca. 150 g)
- 1/2 Knoblauchzehe
- 250 g Tomaten
- 1 Stiel Basilikum, frisch
- 1 Pck. Mini-Mozzarella-Kugeln
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig, bianco
- Zucker, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Kräuter-Ciabatta ca. 1,5 cm groß würfeln. Knoblauchzehe schälen und die Hälfte in sehr feine Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit 2 EL Olivenöl beträufeln, Knoblauch darüber streuen und Brotwürfel darauf verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) auf der 2. Schiene von oben ca. 8 - 10 Minuten rösten.

Tomaten waschen, vierteln, entkernen und grob würfeln.
Basilikum grob hacken. Mini-Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen.

Balsamico bianco, 1 - 2 EL Wasser, 2 EL Olivenöl, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.

Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Brotwürfel mit der Vinaigrette vermengen und sofort servieren.

Guten Appetit!



PAUL RIEBECK
STIFTUNG