



Toskanischer Brotsalat

Zutaten für 1 Portion:

Vollkornbaguette oder Dinkelbrot (entzündet)
Frühlingszwiebel
Tomate
Gurke
Olive
Rotweinessig
Gemüsefond (fertig im Handel)
Basilikum (frisch gehackt)
Olivenöl
Meersalz
Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:

- Das altbackene Brot in grobe Würfel schneiden.
- Die Gurke schälen, halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und leicht einsalzen.
- Die Tomate vierteln und nochmals halbieren.
- Die Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden.
- Rotweinessig und Gemüsefond miteinander vermengen.
- Die Brotwürfel in eine Schüssel geben und mit etwas Essigmischung beträufeln. Überschüssiges Wasser von den Gurken abgießen.
- Gurken mit den Zwiebeln und Tomate vermischen.
- Restliche Essigmischung und das eingeweichte Brot zugeben.
- Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Oliven untermengen.
- Abschließend das Olivenöl untermischen und Basilikum darüber streuen.