

## Italienischer Tomaten-Brot-Salat

2006-10-29 12:15:20



Typisch italienisch: Ciabatta und aromatische Tomaten vereint in einem leichten Sommersalat. Ideal als Beilage zum Grill-Buffer oder als leichtes Hauptgericht. Wie in der Toskana! Das Beste ist aber, dass es auch noch schnell und einfach geht.

für 2 Personen:

- 4 große aromatische Flaschentomaten
- 1 Ciabattabrötchen (oder einige Scheiben frisches Ciabatta)
- frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 milde rote Zwiebel
- 3 EL weißer Balsamico-Essig
- Olivenöl
- 1 TL milder Senf (z. B. Dijon)
- 1 TL flüssiger Honig
- Schwarzer Pfeffer und Salz aus der Mühle

1| Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden, Kerne und Flüssigkeit entfernen, in eine große Schüssel geben. Basilikumblätter kurz abbrausen und trocknen. Zwiebel in sehr feine Ringe schneiden und zu den Tomaten geben.

2| Für das Dressing 4 EL vom Olivenöl mit Essig, Senf und Honig glatt verrühren, mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehe dazu pressen. Alles nochmals gut verrühren. Das Dressing unter den Salat heben. Ciabatta in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun braten, heraus nehmen und noch warm über den Salat geben. Mit den Basilikumblättern vermengen und sofort servieren.