

Tomaten-Brot-Salat

SCHNELL
ZUBEREITET



Zutaten

- 500 g bioladen*Tomaten von Paddys Biolandhof
- 1 Ciabatta (300 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL bioladen*Olivenöl
- 2 EL bioladen*Bratöl Olive
- 2-3 EL Basilikum
- 125 g bioladen*Mozzarella
- 4 EL Balsamico bianco
- 1 Prise Rohrohrzucker
- bioladen*Kräutersalz
- Pfeffer



Zubereitung

1. Ciabatta in 1,5 cm große Würfel schneiden und Knoblauchzehen fein hacken.
2. Pfanne mit 2 EL b*Bratöl beträufeln, Knoblauch darüber streuen und die Brotwürfel zusammen mit dem Knoblauch rösten, bis diese goldbraun sind.
3. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Basilikum grob hacken. b*Mozzarella würfeln.
4. Für das Vinaigrette Balsamico bianco, 1-2 EL Wasser, 6 EL b*Olivenöl, Zucker, b*Kräutersalz und Pfeffer verrühren.
5. b*Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Vinaigrette vermengen. Brotwürfel direkt vor dem Servieren unterheben.



Weitere Rezepte in unserem Kochbuch auf www.bioladen.de/rezepte