



Brot-Salat mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
👉 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	250 g
Tomaten, getrocknet	100 g
Mozzarella	2 St.
Basilikum, frisch	20 g
Frühlingszwiebeln	0.5 Bund
Ciabatta-Brot	2 St.
Butter	4 EL
Kräuter der Provence, getrocknet	
Salz	
Olivenöl	2 EL
Süßer Senf	1 TL
Balsamicoessig, dunkel	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Küchenkrepp

1. Cherrytomaten waschen und halbieren. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Mozzarella abgießen und grob zerpuffen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
2. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und grüne und weiße Teile getrennt voneinander in Ringe schneiden. Ciabatta grob würfeln.
3. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Brotwürfel darin ca. 4 Min. goldbraun braten. Mit Kräutern der Provence und Salz würzen. Weiße Frühlingszwiebeln zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. In einer Schüssel Olivenöl mit süßem Senf und Essig verrühren. Alle Zutaten in der Schüssel mit dem Dressing vermengen und abschmecken. Brot-Salat mit getrockneten Tomaten und Basilikum auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	518 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	30 g