



Brotsalat mit bunten Tomaten

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Baguette	1 St.
Olivenöl	7 EL
Cherrytomaten Mix	250 g
Fleischtomaten	2 St.
Romatomen	4 St.
Basilikum, frisch	20 g
Kapern	1 EL
Schalotten	1 St.
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Baguette mit den Händen grob würfeln und auf einem mit Backpapier belegten Blech intensiv mit 4 EL Olivenöl mischen. Im Ofen ca. 8–12 Min. goldbraun und kross backen. Nach ca. 5 Min. wenden.
2. Tomaten waschen. Große Tomaten in Spalten schneiden. Cherrytomaten halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Kapern in ein Sieb abgießen. Schalotte halbieren, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. In einer Schüssel Tomaten, Kapern und Schalotte miteinander vermengen. 3 EL Olivenöl, 2 EL Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und nochmals vermengen. Tomaten abschmecken.
4. Baguette aus dem Ofen nehmen und locker unter die Tomaten heben. Basilikum dazugeben und Brotsalat sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst auch noch andere Tomatensorten verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	270 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g