



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Clemens Manthey, Jagdhaus Wiese:

Sommerlicher Brotsalat

ZUTATEN (für 4 Personen):
200 g Ciabatta (wenn möglich einen Tag alt)
1 rote Zwiebel oder 3 Schalotten
200 g San Marzano Tomaten
½ grüne Zucchini (ca. 150 g)
1 rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
50 g Rucola
glatte Petersilie,
frischer Basilikum
1 EL Pinienkerne
6 EL Natives Olivenöl aus der Toscana
2 EL Rotweinessig
Salz und Pfeffer aus der Mühle

SCHRITT 1:
Ciabatta in Würfel schneiden und in der Pfanne leicht bräunen. Das Gemüse ebenfalls würfeln und die Knoblauchzehe zerdrücken. Anschließend den Rucolasalat putzen, Stiele entfernen und die Kräuter fein hacken. Zum Schluss die Pinienkerne in der Pfanne anrösten.

SCHRITT 2:
Olivenöl und Rotweinessig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SCHRITT 3:
Alle Zutaten mit dem Dressing vermengen und gut durchziehen lassen.

SO WIRD'S SERVIERT:
Den Brotsalat auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Petersilie und frischen Basilikumblättern garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 min.
Guten Appetit!



Schneller Teller