

Italienischer Brotsalat

mit gerösteten Paprika



TIPP

Die gegrillten Paprika können für eine pikante Variante des Salats auch durch eingelegte Peperoni ersetzt werden.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

200 g Brötchen vom Vortag
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Olivenöl
 1 rote Zwiebel
 1 Handvoll frisches Basilikum
 4 Strauchtomaten
 250 g Cocktailtomaten
 100 g geröstete Paprika aus dem Glas

Für das Dressing:
 2 EL Essig,
 2 EL Olivenöl, 1 TL Honig,
 1 TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Brötchen in 2–3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und eine Grillpfanne vorheizen.
2. In der Zwischenzeit den Knoblauch pressen, mit dem Olivenöl vermischen, die Brotscheiben damit von beiden Seiten bestreichen und kräftig in der Pfanne rösten.
3. Die Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und das Basilikum in einzelne Blätter zupfen.
4. Die Tomaten und geröstete Paprika nach Belieben in Scheiben oder Würfel schneiden.
5. Das geröstete Brot in mundgerechte Stücke schneiden und mit Tomaten, gerösteten Paprika, Basilikum und Zwiebelringen vermengen.
6. Für das Dressing Essig, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und über den Salat geben.