



Brot-Salat mit getrockneten Tomaten und Basilikum



 Dauer
25 min.

 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 Esslöffel
Kräuter der Provence, getrocknet	
Salz	
Olivenöl	2 Esslöffel
Süßer Senf	1 Teelöffel
Balsamicoessig, dunkel	1 Esslöffel

Zubereitung

Cherrytomaten waschen und halbieren. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Mozzarella abgießen und grob zerzupfen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und grüne und weiße Teile getrennt voneinander in Ringe schneiden. Ciabatta grob würfeln.

In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Brotwürfel darin ca. 4 Min. goldbraun braten. Mit Kräuter der Provence und Salz würzen. Weiße Frühlingszwiebeln zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

In einer Schüssel Olivenöl mit süßem Senf und Essig verrühren. Alle Zutaten in der Schüssel mit dem Dressing vermengen und abschmecken. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	579 kcal		
Kohlenhydrate	44 g	Ballaststoff	4 g
Eiweiß	22 g	Fette	37 g