



Sommerlicher Brotsalat

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ciabatta-Brot	1 St.
Olivenöl	4 EL
Maiskolben, gegart	1 St.
Romatomen	4 St.
Cherrytomaten Mix	250 g
Himbeeren, frisch	125 g
Radieschen	1 Bund
Bio Zitronen	1 St.
Vemondo Vegane Creme	150 g
Agavendicksaft	2 EL
Salat-Mix	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ciabatta mit den Händen in mundgerechte Stücke zerteilen und auf einem mit Backpapier belegten Blech intensiv mit 4 EL Olivenöl mischen. Mais mit einem Messer vom Strunk trennen und mit dem Ciabatta 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. Himbeeren verlesen und nur bei Bedarf waschen. Radieschen waschen, Enden entfernen und in feine Scheiben schneiden. Zitrone waschen, 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel Vemondo Vegane Creme, Zitronen- und Agavendicksaft miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten, Mais, Himbeeren, Radieschen und Salat im Dressing schwenken.
4. Ciabatta aus dem Ofen nehmen, locker unter den Salat heben und Brotsalat sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dieses Rezept eignet sich super, um Brot vom Vortag zu verwerten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	337 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	20 g