

Tomaten-Brotsalat

Zutaten für 11 Personen

- 2 Ciabatta-Brote
- 2,5 kg Tomaten
- 2 Knoblauchknollen oder 12 Knoblauchzehen
- 3 rote Zwiebeln
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Bund Basilikum
- ½ Bund Petersilie
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Weißer Balsamico

Zubereitung

Ciabatta in dünne Scheiben schneiden
Olivenöl auf einem Backblech verteilen
Ciabattascheiben auf dem Backblech verteilen
Olivenöl auf die Ciabattascheiben träufeln
Die Ciabattascheiben salzen und pfeffern
Das Backblech in den Backofen geben und bei 180°
Umluft rösten, bis sie braun sind



Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden (Julienne-Scheiben)
Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden
Basilikum zupfen
Petersilie hacken

Kreuzschnitt in Tomaten machen
Tomaten blanchieren und in Eiswasser abschrecken
Tomaten klein schneiden



Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in ein Gefäß geben
Die fertig gerösteten Ciabattascheiben dazu geben
Alles durchrühren
Basilikum und Petersilie dazugeben und mischen
Mit Balsamico würzen
Reichlich Olivenöl zugeben
Salzen und pfeffern
Mit Folie abdecken und ziehen lassen.



(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)