

Oliven - Tomaten - Brot - Salat

435

Typ: Salat

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten:

- 1 Stück Baguette (100 g)
- 7 EL Olivenöl
- 150 g Rauke
- je 1/2 bis 1 Bund Estragon und Basilikum
- 400 g Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- je 3 EL Apfelsaft und -essig
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 175 g gemischte Oliven

Rezept:

Das Brot in mundgerechte Stücke teilen und in 2-3 EL heißem Öl in einer beschichteten Pfanne knusprig goldbraun braten. Brotstückchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Rauke, Estragon und Basilikum abspülen, trocken schleudern und in kleinere Stücke zupfen. Tomaten abspülen und in Spalten schneiden, dabei den Stängelansatz entfernen. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Saft, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Das restliche Öl in einem dünnen Strahl unterschlagen. Die Vinaigrette mit den Kräutern vermischen. Kräutermischung, Tomaten, Zwiebelringe, Oliven und geröstete Brotstücke vermengen und den Salat sofort servieren.

Fertig in 20 Minuten.