



- Mehr als lecker -

Brotsalat mit Tomaten

Zutaten

500 g Ciabatta
1 Zehe Knoblauch
10 EL Olivenöl
Salz
500 g Tomaten
125 g Minimozzarellakugeln

Dressing

2 TL Ahornsirup
1 EL Pesto
Salz, Pfeffer
3 EL weißer Balsamicoessig

Außerdem

Thymian, Rosmarin gehackt



Zubereitung

1. Ciabatta in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken, mit Olivenöl und Salz mischen und über die Ciabattastücke geben. Alles gut vermischen.
2. Auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Abkühlen lassen.
3. Tomaten in kleine Stücke schneiden. Mozzarellakugeln halbieren.

Dressing

1. Ahornsirup, Pesto, weißen Balsamico, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Ggf. etwas Wasser hinzufügen.
2. Ciabattastücke, Tomaten, Mozzarella vermischen, die gehackten Kräuter dazugeben und mit dem Dressing übergießen.