



schüssel - ø 35 cm, h 17,5 cm - no. 4777/147, salatbesteck mit birkenholzgriffen - l 31,5 cm - no. 5214/970

TOMATEN-BROTSALAT

Zutaten:

1 Ciabatta, 500 g Tomaten,
50 g Kapern, 1 Knoblauchzehe,
2 EL Rotweinessig,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
5 EL Olivenöl,
8 Sardellenfilets,
3 EL Basilikumblätter

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Tomaten enthäuten und halbieren. Über ein Sieb mit einem Löffel aushöhlen und den Siebinhalt kräftig ausdrücken, um möglichst viel Saft zu gewinnen. Tomatenhälften und abgespülte Kapern in einer Schüssel vermischen, salzen und pfeffern.

Den geschälten Knoblauch mit 1 TL Salz zerdrücken. Tomatensaft einrühren, dann Essig und Olivenöl untermischen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kruste von der Unterseite der Ciabatta abschneiden und das restliche Brot in dünne, blattähnliche Stücke reißen. Salzen, pfeffern und auf einem Backblech verteilen.

Mit Olivenöl beträufeln und rösten, bis die Brotstücke leicht gebräunt und knusprig sind. Heiß in eine große Schüssel füllen. Mit der Sauce übergießen und noch etwas Olivenöl darüber träufeln. Erst Tomaten, dann Sardellen und Basilikum untermischen.

Warm servieren.