



Tomaten-Brotsalat

(Zutaten für 6-8 Personen)

Für das Brot:

- ½ Ciabatta oder Landbrot
- 80 ml Olivenöl
- 1 - 1 ½ EL „rische's Reise ans Mittelmeer“

Für die Tomaten:

- 600 g Mini-Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 8 - 10 Blätter Basilikum + einige für die Garnitur
- 50 ml Olivenöl
- 300 g Mozzarella
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
- Brot würfeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- 80 ml Olivenöl mit „rische's Reise ans Mittelmeer“ verrühren, auf den Brotwürfeln verteilen und gut durchmengen.
- Brotwürfel 10-15 Minuten goldbraun rösten und abkühlen lassen.
- Tomaten waschen und vierteln, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
- Basilikum waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
- Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Basilikum in eine Schüssel geben, mit 50 ml Olivenöl vermengen, abdecken und etwas durchziehen lassen.
- Mozzarella in Würfel schneiden.
- Brotwürfel, marinierte Tomaten und Mozzarella-Würfel erst kurz vor dem Servieren in einer großen Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einigen Basilikumblättern garnieren.