

Toskanischer Brotsalat aus dem Thermomix®



© Toskanischer Brotsalat - Rezepte mit Herz

🕒 20 Min.

👨‍🍳 leicht

🍽️ 4 Portionen

Fruchtige Tomaten, knusprige Brotstückchen, leckerer Käse - unser Brotsalat schmeckt nach Sommer, Sonne und Italien.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Für den Salat: | |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Ciabatta |
| <input type="checkbox"/> | 2 EL | Olivenöl |
| <input type="checkbox"/> | 3 | Sardellen in Öl |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Tomaten |
| <input type="checkbox"/> | 3 | rote Zwiebeln |
| <input type="checkbox"/> | 2 EL | Kapern, abgetropft |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Handvoll Oliven |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Burrata oder Mozzarella |
| <input type="checkbox"/> | 10 | Blätter Basilikum (oder mehr je nach Geschmack) |
| <input type="checkbox"/> | Für das Dressing: | |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Olivenöl |
| <input type="checkbox"/> | 35 g | Essig |
| <input type="checkbox"/> | 25 g | mittelscharfer Senf |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Ahornsirup |
| <input type="checkbox"/> | | Salz, Pfeffer |

Zubereitung

Ciabatta in 1-2 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen, Sardellen darin schmelzen lassen. Brotwürfel in die Pfanne zugeben und von allen Seiten knusprig braten.

Tomaten waschen und vierteln, dabei Stielansätze entfernen. Viertel auf einer Platte anrichten, Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und zu den Tomaten geben. Oliven ggf. entkernen und halbieren, zusammen mit den Kapern ebenfalls zu den Tomaten geben. Burrata mittig daraufgeben und mit einer Gabel ein wenig auseinanderziehen oder zerkleinern; Mozzarella in Scheiben schneiden. Gebratene Ciabattawürfel ggf. zusammen mit übrigem Bratfett über den Salat geben.

Basilikumblätter waschen und in Streifen schneiden, ebenfalls über den Salat streuen.

Für das Dressing alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 8 vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Salat reichen. Am besten bedient sich jeder selbst mit dem Dressing, damit die Brotwürfel nicht so schnell durchweichen.

Nährwertangaben

pro Portion: 445 kcal, 13 g E, 20 g F, 50 g KH