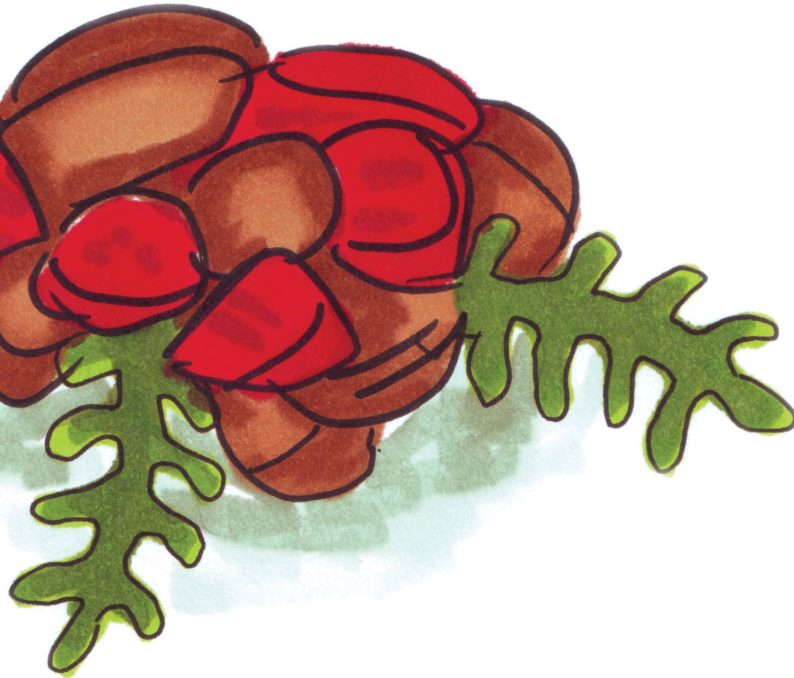


Tomaten-Brot-Salat



ZUTATEN:

200 g Gerstenzwieback (Kerá) in Stücke brechen (falls nicht vorhanden, frisches Brot im Ofen rösten)
200 g Tomaten geviertelt
100 g gehackte Oliven (Kerá) (schwarz und grün gemischt)
5 halbierte Kapernäpfel (Kerá) Bund Basilikum, geschnitten
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamessig

ZUBEREITUNG:

Zubereitung Dressing:

Alles Zutaten zusammen einmal aufkochen lassen und von der Hitze nehmen.

Zubereitung Salat:

Balsamessig in einem Topf erhitzen. Die trockenen Zwiebackstücke einzeln auf ein tiefes Blech legen und vorsichtig mit dem warmen Essigfond begießen. Nicht zu feucht werden lassen, das Brot sollte sich nicht auflösen.

Tomaten, Oliven und Kapernäpfel in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und Balsamessig vermischen. Zum Schluss das marinierte Brot zusammen mit dem Basilikum vorsichtig unterheben.