



## Toskanischer Brotsalat

### Zutaten

für 4 Personen

- 2 kleine Ciabatte ( a 200g)
- 100 g schwarze Oliven
- 1 Salatgurke
- 4 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Basilikum
- 6 EL Zitronensaft
- 6 EL Rotweinessig
- Salz
- Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 18 EL Olivenöl
- 30 g Parmesan

### Besonderes Zubehör

Backblech, Stabmixer,  
Gemüseschäler

### Schwierigkeitsgrad

gelingt leicht

### Zubereitungszeit

30 Minuten  
+ 10 Minuten Backzeit



### Zubereitung

Backofen auf 230°C vorheizen. Das Ciabatta in 1,5cm große Würfel schneiden und ca. 10 Minuten auf einem Backblech goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Oliven grob hacken. Gurke schälen, vierteln und ca. 0,5cm stücken schneiden. Bei den Tomaten den grünen String entfernen und in grobe Würfel schneiden. Für die Vinigrette Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer, Olivenöl und den geviertelten Knoblauch mit dem Zauberstab in einem hohen Gefäß mixen. Die Zwiebeln und Basilikum fein schneiden. Brotwürfel, Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Basilikum in eine Schüssel geben, die Vinigrette darüber geben und alles vermischen. Parmesan mit dem Gemüseschäler hobeln und über den Salat geben.

### alternative Zutaten

**Parmesan:** Hefeflocken

**Ciabatta:** Baguette, Holzofenbrot, Brötchen