



DER WOCHE

BROTSALAT MIT TOMATEN

UND KAPERN

Zutaten

trockene Brotreste
2 Zehe Knoblauch
7 EL Olivenöl
500g Tomaten
1 Gurke
½ Bund Basilikum
½ Bund glatte Petersilie
1 EL Kapern
3 EL Pinienkerne oder
Sonnenblumenkerne
3 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Brot in etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
Den Knoblauch abziehen und grob hacken.
Die Brotwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl einige Minuten rösten, zum Schluss den Knoblauch zugeben.
Die Tomaten waschen und achteln, die Kräuter und Kapern grob hacken. Gurke entkernen und in 2 cm große Stücke schneiden.
Alles mit den Brotwürfeln mischen.
Restliches Olivenöl, Zitronensaft Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, über den Brotsalat geben und alles gut vermengen.
Pinienkerne/Sonnenblumenkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten.
Den Brotsalat vor dem Servieren 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.
Vor dem Servieren mit den Pinienkernen/Sonnenblumenkernen bestreuen.
Fertig!