

UNSER



REZEPT

DER WOCHE

BROTSALAT MIT TOMATEN

UND KAPERN

Zutaten

trockene Brotreste

1 Zehe Knoblauch

7 EL Olivenöl

500g Tomaten

½ Bund Basilikum

½ Bund glatte Petersilie

1 EL Kapern

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.
Alles mit den Brotwürfeln mischen.

Restliches Olivenöl, Zitronensaft Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, über den Brotsalat geben und alles gut vermengen.

Den Brotsalat vor dem Servieren 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.

Fertig!