

Tomaten

Rapsöl

Knoblauch

Frische
Kräuter

Essig
Salz
Pfeffer

Altes
Brot

Tomaten Salat
mit Altem Brot



ZUTATEN

500 g bunte Tomaten
3–4 Scheiben altbackenes
Weißbrot
5–6 EL Rapsöl
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Basilikum (oder Petersilie)
2–3 EL milder Essig
Salz & frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



Viele Zutaten dieses Rezepts bekommst du mit dem Bayerischen Bio-Siegel – in Bayern gewachsen, biologisch angebaut, kontrolliert.

biosiegel.bayern.de

Tomatensalat mit altem Brot

ZUBEREITUNG

1. Tomaten schneiden: Tomaten waschen. Kirschtomaten halbieren, längliche in Spalten, runde in dicke Scheiben — so kommen die Formen zur Geltung.

2. Ziehen lassen: Die Tomatenstücke in eine Schüssel geben, salzen und 10 Minuten ziehen lassen, bis sich Saft bildet.

3. Brot rösten: Rapsöl erhitzen, halbierte Knoblauchzehe und Brot zugeben, rundum goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch herausnehmen und zu den Tomaten geben.

4. Dressing: Essig und 2–3 EL Rapsöl zu den Tomaten und ihrem Saft geben, mit Pfeffer abschmecken.

5. Anrichten: Kräuter grob zerzupfen. Brot und Kräuter erst kurz vor dem Servieren unterheben — so bleibt das Brot knusprig.