

Italienischer Brotsalat

Für 6 Portionen:

- 1 Baguette
- 6 Tomaten
- 1 Salatgurke
- 1 Bund Petersilie
- Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Meersalz
- Pfeffer



Den Backofen auf 200°C vorheizen und das Baguette in Würfel schneiden. Auf ein Backblech geben und mit 3 EL Olivenöl beträufeln.
Im Backofen ca. 10-12 Minuten rösten und dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Tomaten wasche und den Stielansatz herausschneiden.
Die Gurken und die Tomaten würfeln.

Petersilie, Rosmarin und Thymian abzupfen und fein hacken.
Knoblauchzehe zerdrücken und mit dem Meersalz, Pfeffer und den Kräutern mischen und das restliche Olivenöl unterrühren.

Die Marinade mit den Gurken und Tomaten mischen und zugedeckt im Kühlschrank für 30 Minuten ziehen lassen.

Brotwürfel unter den Salat heben und noch einmal 30 Minuten ziehen lassen.

