

REZEPT

Mediterraner Brotsalat

Dieses Rezept wurde von Barbara Schuler im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Barbara Schuler ist Geschäftsführerin der Kunstmühle Schuler aus Süßen, mit der uns eine jahrzehntelange, vertrauensvolle Zusammenarbeit verbindet. Von der Mühle Schuler beziehen wir unseren Weizen für unsere Backwaren.



Zubereitungszeit: ca. 15 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1/2 Veit-Baguette (kann 2-3 Tage alt sein), in dünne Scheiben von ca. 2 cm geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 4 aromatische Fleischtomaten
- ½ Bund Basilikum
- schwarze Oliven
- Salz, Pfeffer und mediterrane Gewürze

Zutaten für die Salatsauce:

- 4 EL kaltgepresstes Olivenöl
- 3 EL weißer Balsamico Essig
- Salz
- gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

1. Olivenöl auf ein Backblech mit Salz und Pfeffer und mediterranen Gewürzen geben. Darauf die Baguettescheiben legen, einmal die Scheiben wenden. Bei 180° C in den vorgeheizten Backofen geben, 5 Minuten anrösten lassen.
2. Während die Baguettescheiben im Ofen sind, die Oliven vierteln und die Tomaten und das Basilikum kleinschneiden.
3. Für die Salatsauce Essig, Öl, Pfeffer und Salz verrühren.
4. Die Salatsauce mit den Tomaten, Oliven und geschnittenem Basilikum vermischen.
5. Die abgekühlten Brotscheiben kleinschneiden und kurz vor dem Servieren mit den restlichen Zutaten vermischen.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich hervorragend, wenn Sie einen Rest Baguette weiterverwerten wollen.

Wir wünschen einen guten Appetit!