

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Toskanischer Brotsalat

Heather Katsoulis/Wikipedia



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Die gelbe und rote Peperoni waschen, in eine Gratinform geben und im Backofen ca. 20 Minuten bei 200 °C rösten
- Nach dem Rösten etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen
- Das Brot in mundgerechte Stücke schneiden und im Backofen 10 Minuten goldbraun rösten, nach dem Rösten herausnehmen und abkühlen lassen
- Die geschälten Peperoni halbieren und das Kerngehäuse entfernen, danach in gleichmässige Streifen schneiden und in eine Schüssel geben
- Die Tomaten in Schnitze schneiden und in die Schüssel geben
- Die Gurke längs halbieren, in mundgerechte Stücke schneiden und zu den Tomaten geben

Zutaten

- 200 g *altes Brot*
- 300 g *Tomaten*
- 1 *gelbe Peperoni*
- 1 *rote Peperoni*
- 200 g *Gurke*
- 1 *kleine Zwiebel*
- 3 EL *Balsamicoessig*
- 6 EL *Olivenöl*
- ½ Bd. *Basilikum*
- Salz, Pfeffer*

- Die Zwiebel halbieren, in feine Streifen schneiden und gleichmässig in der Schüssel verteilen
- Basilikum in feine Streifen schneiden
- Aus dem Balsamico, dem Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer eine Vinaigrette mischen und abschmecken
- Die Vinaigrette über den Salat geben und gut vermischen
- Vor dem Servieren die gerösteten Brotwürfel dazugeben, den Basilikum darüberstreuen und nochmals kurz vermischen