

Tomaten - Brotsalat

Tomaten - Brotsalat

Zutaten für 14 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [24.8.2022](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten für 14 Personen

Zutaten für 14 Personen

- 2'500 Gramm reife / grosse Ochsenherztomaten
- 900 Gramm Ciabatta (vom Vortag)
- 3 Stk. Knoblauchzehen (weglassen)
- 6 Stk. Rote Zwiebeln
- 4 Stk. Fenchelknollen
- Fenchelsamen
- 3 Stk. rote Chilischoten
- 2 Bund Basilikum
- 1 Bund Dill
- 14 Stk. Burata
- Olivenöl
- Rotweinessig
- Salz
- Pfeffer schwarz
- Pinienkerne

Zubereitung

- Für meinen Tomaten-Brotsalat schneide ich die Ochsenherztomaten in grosse Würfel.
- Ebenfalls gewürfelt (2 × 2 cm) wird die Ciabatta. Am besten sollte es vom Vortag sein.
- Die Brotwürfel marinieren ich mit Olivenöl, gehackten Knoblauchzehen (es geht auch ohne) und Fleur de Sel.
- Das Ganze kommt auf ein Backblech und bei 180 Grad für 12 Min. in den Ofen.
- In der Zwischenzeit die roten Zwiebeln und die Fenchelknollen in feine Würfel schneiden und mit Rotweinessig, etwas Salz und frisch gemahlene Fenchelsamen marinieren.

- Rote Chilischote entkernen und sehr fein wu rfein. Basilikum und zupfen und die Bla tter grob mit einem scharfen Messer schneiden.
- Jetzt alles gut vermischen und mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mu hle abschmecken.
- Den Salat 15 Min. ziehen lassen und eventuell nochmals mit etwas Essig abschmecken.
- Den Salat in Schalen verteilen, je 1 Stu ck Burrata daraufsetzen, mit Oliveno l betra ufein und mit ein paar gero steten Pinienkernen bestreuen. Fertig ist ein Abendessen fu r einen wunderbaren Sommerabend.

Anrichten

Auf Glasteller

- Rezept

Tanja Grandits