



Italienischer Brotsalat

(für 4 Personen)

1 Baguette, gewürfelt

200 g Salami

200 g Rucola

240 g Kirschtomaten

40 ml Balsamico, heller

Olivenöl

2 Zweige Rosmarin

100 g Parmesan, gerieben

Meersalz

Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Etwas Olivenöl mit einem Rosmarinzweig in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Salami grob in Scheiben schneiden und in der Pfanne kross anbraten. Dann zum Abkühlen auf Krepppapier geben.

In die schon heiße Pfanne noch ein wenig Olivenöl und das in Würfel geschnittene Baguette geben. In der Zwischenzeit den Rucola waschen, von den Stängeln befreien und mit Essig, Öl, Meersalz und Pfeffer würzen. Die krossen, abgekühlten Brotwürfel und die Salamichips zum Rucola geben und alles gut miteinander vermengen. Zum Schluss etwas geriebenen Parmesankäse untermischen und den Rest über den fertigen Brotsalat streuen.

