

Tomaten-Brotsalat mit reifem Almkäse und Basilikum



[caption id="attachment_10828" align="aligncenter" width="425" caption="Mit reifen Tomaten und frischem Basilikum ein sommerlicher Genuss..."]

Unsere Tomatensträucher tragen reife Früchtchen. Mit wenig Zutaten wird daraus ein farbenprächtiger, aromatischer Sommersalat.

Mit knusprigen Brotwürfeln und reifem Käse wird's richtig rund. Da ich diesen Salat im Sommer häufig auf den Tisch bringe, habe ich knusprige Brotwürfel auf Vorrat. Natürlich selbst gemacht. Kommen Gäste oder gelüftet mich nach etwas Salat, dann ist dieser Salat im Nu zubereitet.

Hier die Rezeptur:



Zutaten

- für ca. 4 Personen
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 1 Knoblauchzehe zum Einreiben
- 5 EL Kräuteröl
- 2 EL Essig (z.B. Apfelessig)
- ½ unbehandelte Zitrone, Saft und Schale
- 1 kleine Schalotte
- Etwas Salz und Pfeffer
- Etwas Honig
- 400 g verschieden farbige kleine Tomaten, halbiert
- nach Belieben: Basilikum
- Nach Belieben: reifer Almkäse

Zubereitung

Die Brotscheiben mit dem Knoblauch einreiben. Brotscheiben in 1 cm dicke Würfel schneiden und diese in einer Pfanne bei mäßiger Hitze mit Kräuteröl langsam knusprig rösten.

In einer Schüssel den Essig, Zitronensaft und -schale, etwas Honig sowie die geschälte und fein gewürfelte Schalotte mit 4 EL Kräuteröl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gewaschenen und halbierten Tomaten in die Schüssel geben und mit dem Dressing verrühren. Erst direkt

vor dem Servieren die Brotwürfel untermischen. Dann den Brotsalat sofort auf Teller verteilen und mit gezupftem Basilikum und Almkäsespäne bestreuen.

