



© Petra Gruber

# Italienischer Tomaten-Brotsalat

3–4 Portionen

- 400 g altbackenes Brot, Ciabatta oder rustikales Landbrot, kein Toastbrot
- ca. 750 g reife Paradeiser
- 1 Zwiebel
- 1-2 gelbe oder rote Paprika gegrillt oder gegrillte Paprika in Öl eingelegt
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Handvoll Basilikum, davon die Blätter

## DRESSING

- 5 EL Olivenöl
- 4 EL weißer Balsamessig
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Nimmt man frische Paprika, werden diese als Erstes entweder über einer offenen Gasflamme oder im Backrohr gegrillt, bis die Haut schwarz ist.
- Danach in einer mit Folie abgedeckten Schüssel 10-15 Minuten rasten lassen und die Haut, die sich jetzt ganz leicht löst, abziehen. Nach dem Entfernen der Kerne in 2 cm dünne Streifen reißen. Alternativ passen in Öl eingelegte Antipasti-Paprika. Die benötigte Menge aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen.
- In der Rastzeit der Paprika können das Brot und die Paradeiser vorbereitet werden. Das Brot sollte mindestens vom Vortag sein, denn frisches Brot wird rasch matschig und der ganze Salat schmeckt nicht mehr. Mit der Hand in

daumengroße Stücke reißen. Durch das Reißen (statt Schneiden) entsteht eine schöne grobe Oberfläche, welche die Aromen des Salats besser aufnimmt. Die Brotstücke offen stehen lassen, damit sie noch etwas antrocknen.

- Die Paradeiser waschen und auch in daumengroße Stücke schneiden, mit etwas Salz bestreuen, durchmischen und am besten in einem Sieb über einer Schüssel bis zum Marinieren abtropfen lassen. Die abgetropfte Flüssigkeit wird die Basis für unsere Marinade.
- Für die Marinade die Flüssigkeit aus den Paradeisern mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer, den Kräutern und einer zerdrückten Zehe Knoblauch mischen.
- In einer großen Schüssel Paradeiser, Brot, Gemüse und die Marinade gut durchmischen und ca. 15 Minuten, aber nicht länger als 1 Stunde durchziehen lassen.

Dieses Rezept eignet sich hervorragend, um Grillreste zu verwerten. Gegrillte Zucchini oder Melanzani sind eine köstliche Ergänzung.

Brotmenge: 400 g helles Brot, kein Toastbrot  
 Zubereitungszeit: 15–20 Minuten  
 Gesamtkochzeit: 35–75 Minuten (abhängig wie lange man den Salat rasten lässt)  
 Schwierigkeit: leicht