

Sommerlicher Brot-Salat mit karamellisierten Tomaten

Für 4 Personen

400 g Cocktailtomaten	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen	100 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	8 g Puderzucker	2 rote Zwiebeln
20 ml Himbeeressig	1 Prise Zucker	1 Gurke
200 g Weißbrot	1 Kopf Romanasalat	1 Bund Dill
1 Bund glatte Petersilie	2 Stängel Minze	2 EL heller Balsamico

Für die Tomaten den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten waschen, abtropfen lassen und in eine Auflaufform geben.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und zu den Tomaten in die Form geben.

Eine Knoblauchzehe schälen, vierteln und ebenfalls zugeben.

Die Tomaten mit etwas Olivenöl beträufeln, leicht salzen, pfeffern und mit Puderzucker bestreuen.

Die Form in den Ofen geben und die Tomaten ca. 30 Minuten garen.

Rote Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden.

Himbeeressig und 1 Prise Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Zwiebelringe untermischen und ziehen lassen.

Die Gurke putzen, waschen, trocken reiben und längs halbieren. Kerne mit einem Teelöffel austreichen. Das Fruchtfleisch der Gurke in Scheiben schneiden.

Das Brot in etwa 23 cm große Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel darin unter Wenden etwas anrösten, eine angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Geröstetes Brot auf einen Teller geben und leicht salzen.

Den Romanasalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke rupfen. Salat gut abtropfen lassen oder trocken schleudern.

Dill, Petersilie und Minze abspülen, trocken schütteln und die Blättchen, bzw. Fähnchen von den Stielen zupfen. Nach Belieben grob hacken.

Salat, Kräuter, Zwiebeln und Gurke in eine große Salatschüssel geben und vorsichtig miteinander vermengen.

Aus Balsamico, Salz, Pfeffer und restlichem Öl ein Dressing mixen, abschmecken.

Das Dressing über die Salatzutaten träufeln. Die Tomaten und Brotwürfel über den Salat streuen.

Salat auf Tellern verteilen und sofort servieren.

Rainer Klutsch am 18. Juni 2020