

Tomaten-Brot-Salat mit Basilikum

Für 2 Personen:

1 Brötchen	1/2 Fenchel	1/2 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	6 Rispentomaten	1/2 rote Zwiebel
2 EL Essig	6 EL Olivenöl	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	1 EL Kapern	1 Bund Basilikum
20 g Parmesan		

Das Brötchen in grobe Würfel schneiden, anschließend für ca. 6 Min. in 4 EL Olivenöl rösten. Währenddessen Fenchel in schmale Streifen schneiden und Knoblauch fein hacken. Beides mit zu den Brötchenwürfeln in die Pfanne geben. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und ebenfalls mit anrösten.

In der Zwischenzeit die Tomaten vierteln. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Tomaten in eine Schüssel geben. Mit Essig, 2 EL Olivenöl, Gewürzsalz und fein gehackten Kapern abschmecken.

Die Fenchel-Brötchenwürfel mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und mit in die Schüssel zu den Tomaten geben. Grob gezupften Basilikum draufgeben und alles vermengen.

Salat auf Tellern anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Steffen Henssler am 09. August 2022