

# Tomaten-Brot-Salat mit Garnelen

## Für 4 Personen

4 Strauchtomaten	1 – 2 rote Zwiebeln	2 Bund Rucola
2 EL Olivenöl	12 – 16 Garnelen	2 Zweige Rosmarin
1 - 2 Knoblauchzehen	1 EL Butter	1 Weißbrot
1 Kopf Radicchio	4 Zweige Basilikum	100 g geriebener Parmesan

## Für das Dressing:

1 EL Senf	50 ml Balsamico	50 ml Brühe
1 EL Zucker	Salz	1 Knoblauchzehe
150 ml Olivenöl	Pfeffer	

Die Haut der Tomaten einritzen und diese in kochendem Wasser einige Sekunden eintauchen, anschließend in Eiswasser abschrecken. Nun die Haut abziehen und die Tomaten in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Rucola waschen und evtl. zu lange Stiele entfernen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen zusammen mit einem Zweig Rosmarin und dem zerdrückten Knoblauch kurz und kräftig darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen, schälen und den Darm entfernen. Vor dem Servieren noch einmal in etwas Butter und Rosmarin in der Pfanne erhitzen. Für das Dressing Senf, Balsamicoessig, Brühe, Zucker, etwa Salz und die geschälte und fein gehackte Knoblauchzehe in einem Mixer kräftig durchrühren. Bei kleinerer Stufe das Öl nach und nach zugeben. Mit Pfeffer und Salz evtl. noch einmal abschmecken. Das Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl goldgelb anbraten. Dann Garnelen und Tomatenwürfel zugeben und mit dem Dressing marinieren. Lauwarm servieren und mit dem Rucola dekorieren. Zum Schluss noch etwas Parmesan darüber streuen.

Frank Buchholz 19. Juni 2012