

Rustikaler Brot-Salat mit Thunfisch

Für 4 Personen

250 g älteres Weißbrot	100 ml Olivenöl	250 g Tomaten
1 rote Paprikaschote	1 Zucchini	4 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 EL Kapern	6 EL Rotweinessig
Zucker	Meersalz, weißer Pfeffer	150 g Thunfisch in Lake

Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Weißbrot samt Rinde in ca. 2 cm große Würfel schneiden 50 ml Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel darin leicht anrösten, auskühlen lassen.

Das Gemüse (Paprikaschoten, Zucchini) halbieren, putzen, waschen und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Röllchen schneiden. Alles auf ein Blech geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen bei 190°C für 25 Minuten schmoren.

Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.

Den frisch gepressten Knoblauch und die Kapern in einer großen Schüssel mit dem Brot und Gemüse vermengen. Mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Salat auf Tellern anrichten und den abgetropften Thunfisch darauf geben.

Christian Henze am 03. Mai 2019