

# KirschtomatenBrotSalat mit Culatello, Büffelmozzarella

## Für zwei Personen

400 g Kirschtomaten	125 g Rucola	4 Zweige Basilikum
1 kleines Baguette	100 g Culatello Schinken	125 g Büffelmozzarella
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian	25 g Parmesan (gehobelt)
Aceto Balsamico	Bestes Olivenöl	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
Salz	Pfeffer	

Das halbe Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden (funktioniert am besten, wenn man es kurz anfrieren lässt). Die Knoblauchzehen häuten und halbieren. Anschließend diese mit den Thymianblättchen und den Brotscheiben in Olivenöl knusprig braten. Auf einem Küchenpapier auskühlen lassen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Rucola und Basilikum putzen, waschen und vorsichtig trocken schleudern. Den Culatello Schinken in kleine Stücke zupfen. Die restlichen Basilikumblätter und alle anderen Salatzutaten in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Die Zwiebel in Ringe schneiden und dazu geben. Mit Balsamico und Olivenöl marinieren.

Auf Tellern anrichten und mit den halbierten Büffelmozzarella und Parmesan ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 08. Mai 2015