



Italienischer Brotsalat

Description



Zutaten

- 380 g Vollkornbrot, in Stücken (2 cm)
- 3 Prisen Salz und etwas mehr zum Würzen
- 75 g Parmesan, in Stücken
- 1 Knoblauchzehe, klein
- 70 g rote Zwiebeln, halbiert
- 130 g Öl und etwas mehr zum Anrösten
- 20 g Senf, mittelscharf
- 20 g Balsamico, dunkel
- ¼ TL Zucker
- 1 TL Kräuter der Provence, getrocknet
- 3 Prisen Pfeffer
- 380 g Cherry-Tomaten, bunt, halbiert
- 40 g Rucola

Zubereitung

- 1 Öl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und Vollkornbrot in 2 Portionen nacheinander braten, leicht salzen und in eine Schüssel (ca. 3 l) umfüllen.
- 2 Parmesan in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und zu dem Brot in die Schüssel geben.
- 3 Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4 Eine Kanne auf den Mixtopfdeckel stellen, Öl

und Pfeffer in den Mixtopf zugeben und
30 Sek./Stufe 4 vermischen.

6 Anschließend **3 Min./Stufe 4** emulgieren,
dabei das Öl langsam auf den Mixtopfdeckel
geben und in einem dünnen Strahl am
Messbecher vorbei auf das laufende Messer
rinnen lassen.

7 Cherry-Tomaten, Rucola und Dressing zum
Brot in die Schüssel geben, alles vorsichtig
vermischen und sofort servieren.

Category

1. Salat

Date Created

September 23, 2023

Author

jeanny

default watermark