

## TOSKANISCHER BROTSLAT MIT BÄRLAUCHÖL

---

6-8EL **Bärlauchöl**

1EL flüssiger Honig

3EL weisser Balsamico

25 kleine Dattel- Tomaten

1 Bio- Salatgurke

1 rote Zwiebel

1 Bund Basilikum

300g Ciabatta vom Vortag

40g Pinienkerne

Salz, schwarzer Pfeffer, etwas Zucker

---

Für das Dressing 3EL Öl mit Honig und Essig in einer großen Schüssel verquirlen. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Gurke waschen, längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herausschaben. Gurke in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Basilikumblätter waschen, vom Stiel befreien und zusammen mit dem Gemüse zum Dressing geben.

Brot ( Ciabatta ) in große Würfel schneiden oder zupfen, in eine große Pfanne geben und zunächst ohne Öl darin vorsichtig rösten, dann nach und nach das restliche **Bärlauchöl** hinzufügen, dann die Pinienkerne in die gleiche Pfanne geben und mitrösten, bis Brot und Kerne eine goldbraune Farbe angenommen haben. Nun zum Gurken- Tomatensalat fügen und locker unterheben. Zum Schluss mit Meersalz , schwarzem Pfeffer und einem Hauch feinem Zucker würzen und sofort servieren.

Wenn Sie diesen köstlichen Salat für ein Büffet zubereiten, empfehle ich die Brot- Pinienkern- Mischung seperat in einer Schale zu servieren, damit diese schön knusprig bleibt und nicht einweicht.