

Mediterraner Brotsalat mit Tomate-Mozzarella



Zutaten

Für 6-8 Personen

Für das Brot:

1/2 Ciabatta oder Landbrot

80 ml Olivenöl

1 TL Salz

2-3 Rosmarinzwige

2-3 Thymianzwige

Handvoll Basilikum

2 Knoblauchzehen

1 Msp. Chilipulver

Für die Tomaten:

600 g Mini-Kirschtomaten

50 ml Olivenöl

1 Msp. Salz

1 rote Zwiebel

3 Knoblauchzehen

5-6 Blatt Basilikum

1-2 Zweige Oregano

Außerdem:

Handvoll Basilikum

300 g Mozzarella

So wird's gemacht:

Das Brot würfeln und auf ein Blech geben. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Olivenöl in eine Schale geben, Salz hinzugeben und verrühren. Die Kräuter von den Zweigen lösen.

Kräuter und Knoblauch fein hacken. Masse mit dem Chilipulver zum Olivenöl geben. Marinade über das

Brot geben und alles mit den Händen gut vermengen.

Die Brotwürfel 10-15 Minuten goldbraun rösten.

Abkühlen lassen.

Derweil die Tomaten vierteln. Zwiebel und Knoblauch ganz fein schneiden. Kräuter grob hacken. Tomaten in eine Schale geben, Knoblauch, Zwiebel und Kräuter hinzugeben. Mit dem Olivenöl vermengen, abdecken und ziehen lassen.

Etwa 30 Minuten vor dem Servieren Brot, Tomatenmasse und klein geschnittenen Mozzarella in eine große Schüssel geben. Nochmal mit Salz und Gewürzen nach Belieben abschmecken und mit dem Basilikum garnieren.

