



Mediterraner Brotsalat

Vegan, würzig, lecker

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Zunächst das Baguette in kleine Stücke schneiden. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. 50 ml Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, gehackte Kräuter sowie 1/2 Zwiebel, in Scheiben geschnitten, vermengen und über das Brot geben. Gut vermengen und auf dem Backblech verteilen. 10-15 Minuten goldbraun backen. Derweil Tomaten halbieren, Gurke in Stücke schneiden. Restlichen Knoblauch und Zwiebel fein hacken und gemeinsam mit dem Gemüse und Zitronensaft vermengen. Etwas salzen und pfeffern. Rucola in eine Salatschüssel geben, darauf das Brot und Gemüse verteilen. Zum Schluss kleine Nocken BRESSO 100% PFLANZLICH mit Kräutern aus der Provence hinzugeben und servieren.

Einkaufsliste

Für 4-6 Personen

- 1 Baguette
- 150 g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Gurke
- 100 g Rucola
- 100 ml Olivenöl
- 2 TL Pfeffer
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Salz
- 2 EL Basilikum
- 3 Zweige Rosmarin
- Saft 1/2 Zitrone
- 140 g BRESSO 100% PFLANZLICH

