

Brotsalat italienisch

Zutaten

- eine halbe Stange Baguette
- 100 g scharfe Salami
- 100 g Rucola
- 120 g Kirschtomaten
- 20 ml heller Balsamico
- etwas Olivenöl
- Salz
- 1 Zweig Rosmarin
- 50 g Parmesan
- geriebener Pfeffer

Zubereitung

Ein wenig Öl mit einem Rosmarinzwig in eine Pfanne geben und heiß werden lassen.

Die Salamischeiben werden grob angeschnitten und in der Pfanne kross gebraten. Danach legt man sie zum Abtropfen und Auskühlen auf Krepp-Papier.

Wieder ein wenig Öl in die noch heiße Pfanne geben und die gewürfelten Baguette-Stücke goldgelb anbraten.

Nebenbei den Rucola waschen, von den Stängeln befreien und grob zupfen.

Die Kirschtomaten werden halbiert und zusammen mit den Rucola in eine Schüssel gegeben.

Alles mit Balsamico, Salz, Öl und Pfeffer würzen.

Die Baguettstücke und die Salamischeiben zum Salat geben und alles miteinander vermengen.

Die krossen Baguettwürfel und die Salamischeiben/-chips zum Salat geben und alles miteinander vermengen.

Der Parmesan wird über den Salat gestreut und alles sollte sogleich serviert werden.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)

Last update: 21.06.2021 19:51 kochrezepte:vorspeisen:salate:brotsalat <https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/brotsalat?rev=1624297896>

- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Vorspeisen](#), [Salate](#), [italienisch](#), [Brot](#), [Baguette](#), [Parmesan](#), [Rosmarin](#), [Rucola](#), [Salami](#), [Kirschtomaten](#)]

From: <https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link: <https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/brotsalat?rev=1624297896>

Last update: **21.06.2021 19:51**

