



😊 2 Portionen

🕒 15 min

🍴 Salate, to-go

ZUTATEN

für den Salat

1 Vollkornbrötchen
150 g Cocktailtomaten
1 Salatgurke
80 g schwarze Oliven
1 Handvoll Basilikumblätter
50 g Parmesan, grob gerieben

für das Dressing

Olivenöl
Rotweinessig
Salz & Pfeffer

Brotsalat

ZUBEREITUNG

Den Ofen vorheizen, Umluft 200°

Das Brötchen halbieren, in dünne Scheiben schneiden und im Ofen 2-3 min rösten.

Die Cocktailtomaten halbieren. Die Gurke ebenfalls halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.

Dann die Cocktailtomaten, Gurken, Oliven und Brotscheiben auf Teller anrichten. Den geriebenen Parmesan und Basilikumblätter darüberstreuen.

Aus Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und über den Salat gießen.

Alles vermengen und kurz durchziehen lassen.

NOTIZEN

Der Salat ist ein tolles to-go Gericht. Dafür die gerösteten Brotscheiben und das Dressing in separate Gefäße geben und alles kurz vorm Essen vermengen.