





## Zutaten für 4 Personen



ca. 30 cm langes Baguette (Sorte nach Belieben)



) 4 Zehen Knoblauch ) 2 Zweige frischer Rosmarin



500 g gemischte Tomaten



150 g Feta



1 kleine Zucchini ½ Salatgurke



1/2 Topf Basilikum



Saft einer ½ Limette 1 EL Agavendicksaft



2 EL dunkler Balsamico



Salz, Pfeffer



Olivenöl





## Küchenwerkzeuge 🧼 Zeit ca. 40 min

- Schneidebrett
- O Backblech mit Backpapier
- Küchenmesser
- Esslöffel, Teelöffel

Schüssel



Nach Belieben können noch Oliven dazugegeben werden. Vegan wird's ohne den Feta.



www.in-form.de www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:









## **Brotsalat**



## Zubereitung für 4 Personen

- 1 Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, würfeln und auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
- 2 Die Knoblauchzehen mit Schale mit dem Messerrücken andrücken und zu dem Brot geben.
- 3 Die Rosmarinnadeln, Prise Salz sowie 4 EL Olivenöl zum Baguette geben und alles miteinander vermischen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten knusprig backen (nach 10 Minuten wenden).
- 4 Tomaten und Zucchini in kleine Stücke schneiden. Gurke halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und das Fruchtfleisch in Halbmonde schneiden. Alles zusammen mit den Basilikumblättern in eine Schüssel geben.
- Den Feta in kleine Würfel schneiden und über die restlichen Zutaten geben.
- 6 Für das Dressing 3 EL Olivenöl, Balsamico, Limettenund Agavendicksaft und je einer Prise Salz und Pfeffer anrühren. Ca. 5 Minuten vor dem Servieren über den Salat geben.

.....



- Verschiedene Tomatensorten dienen vor allem der Optik, es schmeckt aber auch mit einer!
- Der Brotsalat eignet sich als Hauptmahlzeit.



Gefördert durch:



**Eigene** Notizen

