



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Ab in den Süden „

Spanischer Brotsalat

Zutaten

200 g Stangenweißbrot | 100 g spanische, scharfe Salami | 400 g Rucola | 300 g Kirschtomaten
50 ml heller Balsamico Essig | 30 ml Olivenöl | 2 Pr. Meersalz | 1 Pr. Pfeffer
1 Zweig Rosmarin | 150 g Parmesan

Zubereitung

Etwas Olivenöl mit einem Rosmarinzweig in eine Pfanne geben und heiß werden lassen.
Die Salamischeiben grob anschneiden und in der heißen Pfanne ancrossen lassen. Dann zum
Abkühlen in eine Schüssel geben.

In die schon heiße Pfanne wird noch ein wenig Olivenöl gegeben und die halbierte und in Scheiben
geschnittene Baguette Stange wird ins Öl gegeben.

In der Zwischenzeit den Rucola waschen, grob zupfen und mit den halbierten Cherry Tomaten in
eine Schüssel geben. Den Salat mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen.

Die crossen, abgekühlten Brotscheiben sowie die bereits abgekühlten Salamichips werden nun auf
den Salat gegeben und alles wird miteinander vermengt.
Zum Abschluss geriebenen Parmesankäse über den Brotsalat streuen.



Auf die Plätze, fertig, los!