

TOSKANISCHER BROTSSALAT



Zutaten

Salat

Je nach	Brotwürfel
Brotmenge	Tomaten
und	Paprika
Geschmack	Sardellenfilets
	Kapern
wahlweise	Zucchini, Auberginen,
	Fenchel

Dressing

Je nach	Rotweinessig
Brot- und	Olivenöl
Gemüsemenge	Tomatenmark
	Zwiebel, klein geschnitten
	Knoblauchzehe, gepresst
	grobes Meersalz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
zum Bestreuen	frische Rosmarinnadeln

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf
<https://www.schweizer-chalet.de/rezepte.html>

Zubereitung

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Brotwürfeln bei 160°C Umluft etwa 45 Minuten rösten.

In der Zwischenzeit das Dressing anrühren.

Geröstete Brotwürfel und Gemüse mit Kapern, geschnittenen Sardellenfilets und Dressing vermengen.
Gut durchziehen lassen.
Vor dem Servieren mit frischen Rosmarinnadeln bestreuen.

En Guete!

