

Brotsalat mit grillierten Tomaten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g	Cherry- und Datteltomaten
5	Zweige Thymian
6 EL	Olivenöl
2 EL	gemahlener Rohrzucker
	Salz
2	kleine rote Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2 EL	Kapern
3 EL	Aceto Balsamico Bianco
	Pfeffer
120 g	Weissbrot (z.B. Baguette)
½ Bund	Basilikum
½ Bund	Petersilie



Zubereitung:

Zweidrittel der Tomaten halbieren, den Rest am Strunk lassen. Thymianblättchen über die halbierten Tomaten zupfen. Beides in eine feuerfeste Form oder in eine Pfanne geben und mischen. Mit der Hälfte des Öls beträufeln. Mit Zucker und wenig Salz bestreuen. Auf dem Grill oder in der Pfanne ca. 10 Minuten rösten.

Inzwischen die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und den Knoblauch fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch und die Kapern mit dem restlichen Olivenöl und dem Balsamico mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben.

Das Brot dick in Streifen oder Scheiben schneiden. Beidseitig 2-3 Minuten auf dem Grill oder in einer Pfanne rösten. Das Brot in Stücke brechen und auf die Zwiebeln geben. Die Tomaten mitsamt dem Saft über das Brot verteilen und 10 Minuten ziehen lassen.

Für jeden Teller ein Blatt Basilikum als Garnitur zur Seite legen. Den Rest und die Petersilie in feine Streifen schneiden und begeben. Den Salat behutsam mischen und in die Teller verteilen.

Tipps:

Pro Person mindestens 2 Rispentomaten auf den Teller geben.