

Italienischer Brotsalat

Zutaten:

300 g Cherrytomaten
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
150 g Ciabatta
3 EL grüne +
schwarze Oliven
10 Rucolablätter
1 Kugel Burrata
2 EL Rotweinessig
1 TL Senf
1-2 EL Wasser
1 EL Tomatensaft



Zubereitung

Tomaten halbieren. Zusammen mit den Knoblauchzehen, dem Rosmarin und dem Thymian und mit Olivenöl vermischen. Salzen und Pfeffern. Alles auf dem Backblech verteilen. Im Ofen ca. 25-30 Min. garen. Abkühlen lassen. Das Ciabatta in 3 cm große Stücke schneiden. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Ciabatta goldbraun rösten. In eine große Schüssel geben. Oliven in Scheiben schneiden, Rucola waschen und trocken schütteln. Beides zum Ciabatta in die Schüssel geben. Die Tomaten auch in die Schüssel geben. Rosmarin, Thymian entfernen. Knoblauchzehe für das Dressing aufbewahren. Alle Zutaten für das Dressing in ein hohes Gefäß geben. Eine Zehe Knoblauch dazugeben. Alles mit dem Stabmixer zu einem cremigen Dressing pürieren. Mit Salz abschmecken, über den Salat geben und vorsichtig durchmengen. Salat Teller verteilen und mit jeweils ½ Kugel Burrata anrichten.



Diverses

