

SOMMERLICHER

BROTSALAT

300 g altes Brot
100 g Salat
1 Zucchini
200 g Tomaten
100 g Radieschen
1 Knoblauchzehe
1-2 Zweige Thymian
2 EL Rapsöl
2 EL Balsamicoessig
1 TL Senf
1TL Honig
Salz, Pfeffer

Das Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Öl knusprig anbraten. Für das Dressing Öl, Essig, Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch fein hacken. Radieschen in Scheiben und Tomaten in Würfel schneiden. Zucchini längst halbieren und 1cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini in einer Pfanne in Öl anbraten, die Tomaten und den Thymian dazugeben und mitbraten, den Knoblauch kurz vor Ende dazugeben und bei kleiner Hitze mitbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Den Salat waschen, abtropfen und alle Zutaten miteinander vermengen. Das Dressing über den Salat geben und alles kräftig miteinander vermengen. Brot, Salat, Gemüse und Öl sind variabel austauschbar, je nachdem, was die Küche hergibt.

