



Bildrechte: ©Slow Food Deutschland / Marc Gilardone

Brotsalat-Rezept von Frank Oehler und Jörg Mink

Für circa vier Personen:

500 gr altes Brot, kleinschneiden und im Ofen anrösten bis es goldgelb ist.

150 gr Gurken in Würfel schneiden, salzen

und zuckern und etwas Knoblauch dazu reiben

150 gr rote Paprika, würfeln und ebenfalls Salz, Zucker, Abrieb von einer halben Zitrone, etwas Knoblauch, gehackter Thymian und etwas Chilli

100 gr rote zwiebel in Streifen schneiden

250 gr frische Tomaten in kleine Stücke schneiden

1/2 Bund Basilikum

80 gr Parmesan

Die Gurken und die Paprika abtropfen lassen und 1/4 ltr Gemüsebrühe mit 100 geschnittenen Schalotten aufkochen lassen, etwas schwarzer Pfeffer und 3-4 Lorbeerblätter dazugeben und ziehen lassen. den heißen Fond mit 3 Essl. Honig und 3 Essl. Senf verrühren und mit ca. 6-8 cl einfachem Essig, Salz abschmecken und mit 0,2 ltr Olivenöl aufmixen und danach erkalten lassen.

Geröstetes Brot, Tomaten, Gurken, Paprika und rote Zwiebel gut vermischen, dann den frisch gehackten Basilikum dazu und mit ordentlich Dressing anmachen. Mit geriebenem Parmesan und Ruccola vollenden.

Verfeinern kann man das Ganze mit z. B: Oliven-Schafskäse-Mozzarella- Kapern- Ziegenkäse und was immer ihre Fantasie zulässt.