

Feine Genussmomente mit Brunos

Toskanischer Brotsalat



Sommersonne und Süden! Danach schmeckt die Kreation aus Brot, Tomaten und Oliven. Ganz einfach und schnell holen Sie sich so ein Stück Italien auf Ihren Teller.



30 Minuten



4 Portionen

Zutaten

1	Ciabatta
8	Cherry Tomaten
8	Oliven
1/4	Gurke
12	Apfelkaperne
1 rote	Zwiebel
80 g	Rucola
etwas	Olivenöl
	Bruno's Salatsauce Italienisch

Zubereitung

1. Das Baguette in mundgerechte Stücke reissen, mit etwas Olivenöl und 2 bis 3 EL Bruno's Salatsauce Italienisch marinieren. 2. Während ca. 10 Minuten bei 165° C im Ofen rösten. 3. Die Oliven entsteinen und in grosse Stücke schneiden. 4. Die Cherry Tomaten, die Zwiebel und die Gurken in Scheiben schneiden. 5. Alles in einer Schüssel vermengen, mit Bruno's Salatsauce Italienisch und wenig Olivenöl marinieren. 6. Den Salat auf dem Rucola anrichten und zum Schluss mit den halbierten Apfelkaperne garnieren.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch