

## Brotsalat mit Tomaten und Basilikum

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Knoblauchzehen  
120 ml Olivenöl  
Meersalz  
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 Dinkelbaguette (am besten vom Vortag)  
1,2 kg Tomaten  
8-10 Stängel Basilikum



### Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse in eine große Schüssel drücken. 4 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer zum Knoblauch dazugeben und vermengen.

Das Dinkelbaguette in mundgerechte Stücke reißen oder schneiden, mit in die Schüssel geben und alles gut durchrühren, so dass das Brot rundum von der Mischung überzogen ist.

Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe ohne Fettzugabe erhitzen und die marinierten Brotstücke darin unter gelegentlichem Wenden goldbraun rösten. Danach zurück in die Schüssel geben. Inzwischen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und eine Schüssel Eiswasser bereitstellen.

Die Tomaten mit einer Schaumkelle in das kochende Wasser geben und ca. 25 Sekunden darin lassen. Dann die Tomaten mit der Schaumkelle herausnehmen und im Eiswasser abschrecken, wenn sie ganz abgekühlt sind herausheben und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln und die Stielansätze ausschneiden.

Die Tomatenviertel würfeln, zum gerösteten Brot in die Schüssel geben, die 2 EL Olivenöl darüber träufeln, die Basilikumblätter zugeben (große Blätter zerkleinern) und vermengen. Den Brotsalat auf 4 Teller geben bzw. in 4 Schalen füllen und direkt servieren.

### TIPP:

Das kalte Wasser aus der Leitung lässt sich übrigens auch gut mit tiefgefrorenen Kühl Akkus an Stelle der Eiswürfel ersetzen!

### Wissenswertes...

... Die Tomate ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewächse. Damit ist sie eng mit anderen Speisegewächsen wie der Kartoffel, der Paprika und der Aubergine verwandt

... Basilikum ist sehr aromatisch und vielseitig einsetzbar. Von der Pflanze werden nur die hell- bis mittelgrünen Blätter verwendet. Saison ist von Mai bis August; es wird aber ganzjährig hier angeboten

... In der Betriebsgastronomie beziehen wir unsere Gemüse, Obst und Kräuter von der Fruchtecke