

TOMATEN-BROT-SALAT NACH GERTRUDE´S ART

für 4 hungrige Seelen

8-10	Scheiben altes Ciabatta-Brot (Toastbrot geht auch!)
ca. 100 ml	guten Balsamico-Essig* (dunkel)
400 g	Tomaten
100 g	Oliven (schwarz und/oder grün)
ca. 20	Kapernäpfel*
1 Bund	Basilikum, frisch

Zum Abschmecken: gutes Olivenöl*, Salz, Pfeffer,



Die Brotscheiben im Toaster toasten und auf der Arbeitsfläche nebeneinander legen.

Den Balsamico-Essig in einem kleinen Töpfchen erhitzen (nicht kochen!). Von der Herdstelle nehmen.

Nun die noch warmen, gerösteten Brotscheiben mit dem erhitzten Balsamico-Essig beidseitig, vorsichtig bepinseln, aber nicht durchnässen. Etwas einwirken lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten vierteln, die Oliven in Scheiben schneiden und die Kapernäpfel halbieren. Alle Zutaten (außer dem Brot) in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Mit etwas Balsamico-Essig und Olivenöl abschmecken.

Die Basilikumblätter fein schneiden.

Die marinierten Brotscheiben in mundgerechte Stück schneiden und die Basilikumstreifen vorsichtig unterheben.

Ein toller Sommersalat für heiße Tage!

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



www.gertrude20.de

**diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“*

Copyright „Gertrude No.20“