
Typ: Salat

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten: 250 Gramm Baguette (oder Ciabatta-Brot)
5 EL Olivenöl
800 Gramm Tomaten
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)
2 Zwiebeln (mittelgroß)
2 Stangen Staudensellerie
1 Bund Basilikum

Rezept: Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Baguette in Würfel schneiden, auf einem Backblech verteilen und mit 3 EL Olivenöl beträufeln.

Baguettewürfel im Ofen etwa 10 Minuten rösten, danach vollständig abkühlen lassen.

Tomaten abspülen, den Stielansatz mit einem spitzen Messer herausschneiden und das Fruchtfleisch grob würfeln. Tomatenwürfel in eine Salatschüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Selleriestangen abspülen und eventuell entfädeln. Sellerie ebenfalls sehr fein würfeln. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken.

Alle vorbereiteten Zutaten mit dem restlichen Olivenöl zu den Tomaten geben und vorsichtig mischen. Den Salat vor dem Servieren mindestens 20 Minuten ziehen lassen, damit das geröstete Brot die Tomatenflüssigkeit aufnehmen kann. Nochmals abschmecken und servieren.