



# Ciabatta-Brot Salat mit Tomaten, Basilikum und Kapern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Auf Grillbuffets, kleiner, fleischloser Snack, passt zu Vielem

## Zutaten

- 500 g sonnengereifte Tomaten
- 500 g Ciabatta in 2 cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Kapern, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 6 - 7 El Olivenöl
- 3 El Zitronensaft
- 1/2 Bund frischer Basilikum in Streifen
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Ciabatta - Brotwürfel in heißem Olivenöl in einer Stielpfanne goldgelb rösten, zuletzt den Knoblauch dazu geben.

### Schritt2

Aus den Tomaten die Blüte schneiden, achteln und die Kerne entfernen.

### Schritt3

Aus Olivenöl, Zitronensaft, den Zwiebelwürfelchen den Kapern einen Dressing rühren, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Über die gerösteten Brotwürfel geben, Basilikum Streifen und die

Petersilie unterheben.

#### **Schritt4**

Vor dem Servieren etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** basilikum, ciabatta, kapern, salat **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ciabatta-brot-salat-mit-tomaten-basilikum-und-kapern/>