



Mediterraner Tomatensalat mit Pancetta und Olivenstreuseln

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, als erfrischende Vorspeise oder kaltes Abendessen

Zutaten

- Für die Streusel:
 - 40 g schwarze Oliven ohne Stein, grob gehackt
 - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 - 100 g Mehl
 - 50 g Butter
 - Salz
- Für den Salat:
 - 800 g vollreife Freilandtomaten (Ev. in verschiedenen Sorten)
 - 100 g Pancetta (ital. Bauchspeck)
 - Einige Basilikumblätter
 - 4 EL Olivenöl
 - Grobes Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen mit Umluft 180 ° C, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Die Olivenstreusel:

Schritt3

Das Mehl, Butter, Salz, Oliven und Knoblauch verkneten, auf dem Backblech zu Streuseln verreiben, 10 - 12 min. goldbraun backen, auskühlen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die Tomaten in dünnen Scheiben auf einer Servierplatte „staffelförmig anrichten.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Schritt7

Die Streusel, Pancetta und Basilikumblättchen verteilen, mit krossem Knoblauchbrot servieren und genießen.

Schritt8

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** basilikum, knoblauch, pancetta, Tomatensalat, vorspeise

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterraner-tomatensalat-mit-pancetta-und-olivenstreuseln/>