



Tomaten-Brot-Salat

1 kg Tomaten
ca. 200g Ciabatta
4 EL Olivenöl

2 rote Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch

3 EL Olivenöl
1 Bund Basilikum

Salz, Pfeffer
Balsamico-Creme

waschen und in grobe Würfel schneiden.
würfeln und mit
beträufeln. Auf ein Backblech geben und bei 180 Grad im
Backofen für etwa 7 Minuten anrösten.
schälen und in feine Streifen schneiden.
schälen und in kleine Scheiben schneiden.
Zwiebeln und Knoblauch dann in einer Pfanne mit
leicht glasig andünsten.
waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen.
Alles zusammen in einer Schüssel vermengen. Mit
sowie
abschmecken.