



Rezept: „Tomaten-Erdbeer-Salat“

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Croutons (geröstete Brotwürfel):

4 Scheiben Brot in kleine Würfel geschnitten

Tipp: Du kannst altes Brot verwenden!

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für das Dressing:

1 EL Balsamico

1 TL Honig

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

3 EL Olivenöl



Für den Salat:

400 g gemischte Cherrytomaten

200 g Erdbeeren

frischer Basilikum

Pinienkerne und Mozzarella – wenn du magst!

Und so geht's:

1. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Die Brotwürfel in eine Auflaufform geben.

3. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.

4. Alles gut vermengen und in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 10–15 min backen.

5. Tomaten waschen und halbieren.

6. Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.

7. Für das Dressing Balsamico-Essig, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und gut verrühren oder in einem geschlossenen Glas durchschütteln.

8. Die knusprigen Brotstücke aus dem Ofen nehmen.

9. Tomaten und Erdbeeren dazu geben und das Dressing darüber träufeln und vorsichtig vermischen.

10. Optional Pinienkerne und Mozzarella-Würfel darüber geben. **Guten Appetit!**