



BROTSSALAT mit Tomate und Feta

Für 4 Personen

- 200 g Weißbrot
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne
- 400 g Cocktailtomaten
- 2 rote Spitzpaprika
- 1/2 rote Zwiebel
- 5 EL frisches Basilikum
- 100 g Feta
- 40 g getrocknete Tomaten
- 3 EL Zitronensaft
- 2 TL Honig
- Salz



Weizenbrot mit großer, luftiger Porung (z. B. das *Rustikale Bäckerbrot*) oder Baguette sind für diesen mediterranen Salat perfekt geeignet. Sie nehmen die Aromen und das Dressing wunderbar auf.



1. Das Weißbrot würfeln und in einer Pfanne in 4 Esslöffeln Olivenöl kross rösten. Alternativ im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen 15 Minuten rösten und zwischendurch durchrühren.
2. Die Pinienkerne in der Pfanne trocken rösten.
3. Die Cocktailtomaten je nach Größe halbieren oder vierteln, die Spitzpaprika und die Zwiebel klein würfeln. Das Basilikum hacken. Den Feta in Würfel, die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden. Alle festen Zutaten mit Ausnahme der Pinienkerne in einer Salatschüssel vermischen.
4. Aus dem restlichen Olivenöl, Zitronensaft, Honig und Salz eine Marinade rühren und den Salat damit marinieren. 10 Minuten durchziehen lassen, abschmecken und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.