



# MEDITERRANER BROTSALAT

## ZUTATEN

- 1 Stk** Knoblauchzehe
- 1 Stk** Rote Zwiebel
- 2 EL** Kapern eingelegt
  
- 600 g** Tomaten reif
- 1 TL** Kräutersalz
  
- 600 g** Trockenes Brot  
Am Besten  
Ruchbrot,  
mind. 1 Tag alt
- 1 Bund** Basilikum
  
- 1 Glas** Eingelegte Peperoni
  
- 25 g** Balsamico
- 100 g** Olivenöl
  
- Pfeffer
- Salz

## ZUBEREITUNG

1. Knoblauchzehe und geschälte Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek. / Stufe 5 hacken, mit dem Spatel nach unten schieben
2. Kapern begeben und anschliessend Gareinsatz einhängen
3. Tomaten in Würfel schneiden, in den Gareinsatz geben, salzen und leicht vermengen
4. Tomaten so ca. 20 Minuten abtropfen lassen
5. Am Schluss leicht schütteln und ggf. etwas ausdrücken
6. Tomaten in einer kleinen Schüssel beiseite stellen
7. Im Mixtopf schwimmen nun die Kapern und die Zwiebeln im Tomatensaft. Daraus wird nachher die Sauce gemacht.
  
1. Ruchbrot in kleine Stücke reissen und in eine Schüssel geben
2. Basilikum ebenfalls in kleine Stücke zupfen, zum Brot geben und leicht vermengen
3. Peperoni in Stücke schneiden und zu den Tomaten geben
4. Den Balsamico in den Mixtopf zum Tomatensaft geben
5. Thermomix auf 2 Min. / Stufe 2 einstellen und währenddessen das Olivenöl langsam begeben
6. Sauce nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sie darf zu diesem Zeitpunkt ruhig etwas säuerlich sein, dann wird es nachher mit allen Zutaten zusammen perfekt.
7. Nun das Brot mit Basilikum, Tomaten und Peperoni mischen und die Sauce dazugeben.
8. Ca. 1 Min. gut untereinander mischen
9. Anschliessend den Salat ca. 15 Min. ziehen lassen und nach Belieben noch einmal abschmecken.