Sommerlicher Brotsalat

für 4 Personen

Zutaten:

150 g	Brot, mindestens vom Vortag, besser 2 – 3Tage alt
1	weiße, milde Zwiebel oder
½ Bund	Frühlingszwiebeln
evt. 1	Knoblauchzehe
200g	Tomaten, fest, reif
½ (ca. 200 g)	Salatgurke
1	gelbe Paprika
½ - 1 Bund	Rucola
½ Bund	Petersilie
2 -3 EL	Rotweinessig
	Salz, Pfeffer
5 -6 EL	Olivenöl

Zubereitung:

Brot in kleine Würfel schneiden. Wenn das Brot noch zu weich und feucht ist, in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht anrösten.

Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden.

Tomate, Gurke, Paprika, Rucola und Petersilie waschen. Stielansatz bei Tomate entfernen. Bei Paprika die Kerne entfernen.

Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Dicke Stiele bei Rucola entfernen. Petersilie und Rucola fein hacken

Rotweinessig mit Salz und Pfeffer mischen und mit Olivenöl gut verrühren.

Brot, Gemüse, Petersilie und Salatsauce mischen und mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen, bis das Brot weicher wird.

Wer mag, kann vor dem Servieren noch 1 EL Kapern darüber streuen.

Tipp: Der Salat kann gut vorbereitet werden. Die Marinade dann ca. 20 Minuten vor dem Essen dazu geben.