

## Brotsalat

### Zutaten:

- 200 g Weißbrot oder Bauernbrot (kann auch älter sein)
- 50 ml Olivenöl
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 200 g reife Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 60 ml Tomatensaft
- 6 EL Essig
- 30 g Kapern
- 90 g schwarze Oliven
- Salz, Pfeffer
- eine Handvoll Basilikumblätter

### Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Brot in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech im Ofen von beiden Seiten goldgelb rösten. Dann aus dem Ofen nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprikaschoten und Tomaten waschen, putzen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Zu dem Tomatensaft das restliche Öl, den klein geschnittenen Knoblauch und den Essig geben. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Brot mit dem Paprika, Tomaten, Kapern und den Oliven in eine Schüssel geben und gut mit dem Dressing vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Tom Rosenberger