

DREIERLEI TOMATEN-SALAT MIT BROTWÜRFELN

Bio-Zutaten:

2 gelbe Fleischtomaten
6 Cocktailtomaten
4 Stück getrocknete Tomaten
1/2 rote Zwiebel
Olivenöl
Apfelessig
Salz, Pfeffer
1 Scheibe Brot

Zubereitung (Dauer ca. 10 Minuten):

1. Die Fleisch- und Cocktailtomaten waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die getrockneten Tomaten kleinschneiden.
2. Das Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl ca. 2 Minuten erhitzen bis es leicht knusprig ist – ab und zu rütteln.
3. Olivenöl und Apfelessig mit Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und die das Tomaten-Dreierlei damit anmachen. Zum Schluss die gerösteten Brotwürfel unterrühren und die Tomatensaison dreifach auskosten.