



## Brotsalat mit Tomaten und Mozzarella

### Zutaten

- 300 g Ciabatta
- 500 g Cocktailtomaten
- etwas Salz
- 50 g Tomaten, getrocknet in Öl
- 125 g Büffelmozzarella
- 1 Bund Basilikum (frisch)
- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 2 EL kochendes Wasser
- 2 EL Rotweinessig
- etwas Pfeffer a.d. Mühle
- 1 TL Zucker
- 4 EL Olivenöl

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Ciabatta in Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Ca. 10 Min. im Ofen rösten.
3. Cocktailtomaten waschen, halbieren und in ein Sieb geben. Mit Salz bestreuen und über einer Schüssel ca. 10 Min. abtropfen lassen. Tomaten in Öl in Streifen schneiden. Büffelmozzarella in grobe Würfel schneiden. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden.
4. MAGGI Gemüse Brühe in Wasser auflösen und mit Rotweinessig, Pfeffer, Zucker und Olivenöl gründlich verrühren. Die gesalzenen Tomaten leicht ausdrücken und den abgetropften Tomatensaft mit dem vorbereiteten Dressing vermengen.
5. Tomaten und Mozzarella mit dem Dressing mischen und abschmecken. Kurz vor dem Servieren die gerösteten Ciabattawürfel und Basilikum untermischen und direkt servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	293 kcal
Fett	14 g
Protein	9 g

🕒 35 Minuten

⊕ 6 Portionen