

Mediterran gewürzter Brotsalat mit Ricotta

15–20 Min

Zubereitung

1. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und zur Seite stellen.
2. Das Ciabatta Brot in Würfel schneiden und mit Olivenöl goldbraun rösten.
3. Rucola waschen und gut trocken schütteln. Die Cherrytomaten vierteln.
4. Ricotta über den Salat bröseln.
5. Für das Dressing die übrigen Zutaten miteinander vermengen und den Salat anrichten.

TIPP: Zerdrückte Knoblauchzehe beim Brot-Rösten beigeben – bringt mehr Geschmack in den Salat!

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Ciabatta
70 g	Pinienkerne
170 g	Rucola
100 g	Cocktailtomaten
70 g	Ricotta

Für das Dressing

3 EL	Dunkler Balsamicoessig
1 TL	Honig
0.5 Stk.	Zitrone, Saft davon
1 EL	Tomate-Kräuter pikant
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz