



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 beigegeben – 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

