



# Sommerlicher Brotsalat



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 2145 kJ, 512 kcal, 59,5 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 25,7 g Fett, 26 mg Cholesterin, 5,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



## Zubereitung

Wenn es draußen heiß ist, dann steht uns der Sinn nach einem leichten Essen. Was macht sich da besser als ein sommerlicher Salat? So richtig lecker wird dieser mit geröstetem Brot, fruchtigen Nektarinen und cremigem Feta. Probier's gleich mal aus!

### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200°C vor. Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die zwei Knoblauchzehen schälen, fein hacken und auf die Baguettescheiben streuen, dann salzen und pfeffern. Drei Esslöffel Olivenöl auf das Brot träufeln und im heißen Ofen 15 Minuten rösten, bis die Brotscheiben schön knusprig sind.

### Step 2:

In der Zwischenzeit die Nektarinen halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten halbieren und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und beides in eine große Schüssel geben.

### Step 3:

Für das Dressing den Essig mit dem Zucker, dem Senf Salz und dem restlichen Olivenöl verrühren. Die Minze grob hacken.

### Step 4:

Nun die Baguettescheiben unter die Tomaten und Nektarinen mischen, den Salat und die Minze dazu geben und ebenfalls unterheben. Den Feta über den Salat bröseln und alles nochmals gut durchmengen.

## Zutaten

### Menge

|            |                                    |
|------------|------------------------------------|
| 1          | Baguette                           |
| 2          | Knoblauchzehen                     |
|            | Salz                               |
|            | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| 6 EL       | Olivenöl                           |
| 2          | Nektarinen                         |
| 200 g      | Tomaten                            |
| 2 EL       | heller Balsamico                   |
| 1 TL       | Senf                               |
| 1 TL       | Zucker                             |
| 1 Bund     | frische Minze                      |
| 2 Handvoll | Pflücksalat                        |
| 150 g      | Feta                               |

## Tipp

Wenn du magst, kannst du auch noch gebratene Hähnchenbruststreifen in den Salat mischen.