

... > Zubereitungsarten > Snacks und kleine Gerichte

Italienischer Brotsalat



Druck

Teilen

Speichern

super zum Grillen

★★★★★ 4.72 (403 Bewertungen)

176 Kommentare

20 Min.

simpel

04.10.2006

630 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Eckis
italienischer
Nudelsalat mit...
★★★★★

Big Mac Salat
★★★★★

**Nudelsalat auf
italienisch**
★★★★★

**Couscous-Salat,
lecker würzig**
★★★★★

**Krautsala
im griechi
Restaurar**
★★★★★

Zutaten

3



Portionen

½ Baguette(s), gewürfelt

100 g Salami, scharfe

100 g Rucola

120 g Kirschtomate(n)

20 ml Balsamico, heller

Olivenöl

Meersalz

1 Zweig/e Rosmarin

50 g Parmesan, gerieben

Pfeffer

Zubereitungstipps



Kräuter hacken



Kräuter in



Tipps zum



Zu scharf

wie ein Profi

Olivenöl
einfrieren

Abschmecken

gewürzt? Dann
hilft dieser Trick!

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Etwas Olivenöl mit einem Rosmarinzweig in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Salami grob in Scheiben schneiden und in der Pfanne kross anbraten. Dann zum Abkühlen auf Krepppapier geben.

In die schon heiße Pfanne noch ein wenig Olivenöl und das in Würfel geschnittene Baguette geben.

In der Zwischenzeit den Rucola waschen, von den Stängeln befreien, die Kirschtomaten halbieren, alles in eine ausreichend große Schüssel geben und mit Essig, Öl, Meersalz und Pfeffer würzen.

Die krossen, abgekühlten Brotwürfel und die Salamichips zum Salat geben und alles gut miteinander vermengen. Zum Schluss etwas geriebenen Parmesankäse untermischen und den Rest über den fertigen Brotsalat streuen.

Salat

Fleisch

Gemüse

Sommer

Italien

Europa

Party

Brotspeise

Schnel

Rezept von

Jenny86

Weitere Rezepte von Jenny86

[Mehr >](#)

Sommerlicher
Salat mit
körnigem...

★★★★☆

Rotbarsch mit
Chorizo - Bröseln

★★★★☆

Spaghetti in
Gorgonzola -
Lachs - Sauce

★★★★☆

Spätzle - Auflauf

★★★★☆

Apfelmus
Glas

★★★★☆

Tipps & Trends

Rucola verfeinert Pasta, Pizza un...

Mit Rucola können
Sie Pasta, Pizza...

Clevere Rezepte zur...

Lebensmittel
wegwerfen, das i...

Balsamico - die italienische...

Warum wir
Balsamicoessig...

Eine kulinarische Reise durch...

20 Länder, 20
Gerichte - packt...

Bräter: Mi have für E

Das Must-h
saftige Bra

Video Empfehlungen

Carpaccio vom
Rind mit Rucola

Marinierter
Spargel

Mediterraner
Nudelsalat mit

Quinoasalat mit
Avocado und

Rucola-Sa
Walnüsse

Markenrezepte bei Chefkoch



Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

15.04.2021 21:02

sünnenkringel

Lecker, einfach und so wandelbar!

Wir nehmen gern Graubrot für die Brotwürfel, die ich mit Knoblauchpfeffer würze, und dunklen Balsamico. Wir haben einen wunderbaren leicht süßen Balsamico aus der Gegend um Modena, der dem Salat eine sehr leckere mild-süßliche Note verleiht.

Süßholzwurzel verwenden

Die Salami lassen wir weg.

Vielen Dank für dieses schöne Rezept vom Sünnenkringel

Antworten

28.08.2020 16:46

ivytwo

Wir haben den Brotsalat vergangene Woche das erste Mal ausprobiert und waren begeistert.

Wir haben zwar nur eine italienische Salatmischung mit Ruccola bekommen aber geschmacklich passte auch so alles.

Die Salami war eine ungarische, Tomaten und Basilikum waren aus dem eigenen Garten. Das Dressing, so schlicht es auch war, passte super (und weil hier kürzlich die Frage gestellt wurde: Öl und Essig immer 2:1 mischen).

Den Salat wird es im Sommer sicher noch oft bei uns geben.

Antworten

28.08.2020 16:52

ivytwo

Edit: Frisches Basilikum steht nicht im Rezept aber gehört definitiv in den Salat

Antworten

14.08.2020 20:14

drea815

Ich möchte morgen den Salat zubereiten und habe eine Frage zur Ölmenge. Wieviel Olivenöl benutzt ihr für die Salatsoße im Verhältnis zum Essig?

LG Drea

Antworten

24.06.2020 22:09

Philine96

Sehr origineller und köstlicher Salat! Schmeckte noch besser als der Brotsalat, den mein Mann und ich im Toskanurlaub allabendlich genossen haben. Ich habe noch eine Salatgurke und - ganz wichtig - frischen Knoblauch hinzugefügt.

Antworten

[Alle Kommentare anzeigen](#)

03.06.2008 13:21

Simone32

Hallo,

dieser Salat sorgt für Abwechslung auf dem Salatbuffet. Habe ihn allerdings mit braunem Balsamico gemacht, daher nicht so appetitlich anzusehen, aber trotzdem sehr lecker. Wird es sicher wiedermal geben.

LG Simone

[Antworten](#)

20.10.2007 16:58

magicsylvi

Hallo,

habe gestern den Salat das erste Mal gemacht. Nachdem ich zunächst skeptisch war wegen des Dressings, ob es nicht zu sauer ist, muss ich sagen: Nein. Es hat wirklich ganz prima geschmeckt und den Salat wird es von nun an öfter geben!

LG
Sylvi

[Antworten](#)

10.09.2007 10:48

evlys

Ein leckerer Salat, der durch die Salamischeiben und das geröstete Brot auch eine schöne knackige Komponente enthält.

Grüße Evlys

[Antworten](#)

Jenny86

Na klar! Ist ja geröstet, ein Baguette/Brötchen vom Vortag müsste also auch funktionieren!

Antworten

britmax

ja das hört sich ja lecker an.
werde ich schnellstmöglich ausprobieren und berichten :-)) bzw. bewerten natürlich auf ...
da könnte man doch bestimmt gut ein baguette vom vortag verarbeiten oder?!?!

gruß britmax

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

austernpilze rezepte, buchteln rezepte, einlegurken rezepte, konfirmationstorte rezepte, möhre rezepte, möhren-kartoffel rezepte, papikagemüse rezepte, ricosta rezepte, stachelbeergelee rezepte, zahlenkuchen rezepte