

... > Zubereitungsarten > Gemüse

Italienischer Brotsalat mit Olivenciabatta



 **Druck**

 **Teilen**

 **Speichern**

★★★★☆ 4.17 (4 Bewertungen)

 3 Kommentare

 20 Min.  normal  06.11.2014

Weitere Rezepte - genauso gut!

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

**Spargel-
Brotsalat**
★★★★★

**Nudelsalat auf
italienisch**
★★★★★

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

**Italienisch
Brotsalat**
★★★★★

Zutaten

1



Portionen

150 g Ciabatta, (Oliven-), oder anderes Weißbrot

100 g Tomate(n), oder Cocktailtomaten

75 g Feta-Käse

30 g Pinienkerne

1 Zwiebel(n), junge

3 EL Olivenöl, gutes

2 EL Essig, (Quitten-), oder anderer Fruchtesig

1 EL Balsamico

1 Sardellen, klein gehackt

1 TL Honig

1 TL Senf

Salz und Pfeffer

Basilikum

Zubereitungstipps



**Kräuter hacken
wie ein Profi**



**Kräuter in
Olivenöl
einfrieren**



**Mandeln und
Pinienkerne -
den vollen...**



**Tipps zum
Abschmecken**



**Tomaten &
Haut
bekömml...**

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 35 Minuten

Das Olivenciabatta in mundgerechte aber nicht zu kleine Würfel schneiden und trocken in einer Pfanne bei kleiner Hitze anrösten.

Die Tomaten und den Feta in mundgerechte Stücke schneiden und vermengen. Die Jungzwiebel in sehr dünne Ringe schneiden und dazugeben.

Das Öl, die Essige, die Sardelle, den Honig und den Senf zu einem sämigen Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nachdem, wie scharf der Essig ist, das Dressing mit etwas Wasser verdünnen.

Dressing, Tomaten, Feta und Jungzwiebel gut vermengen. Das geröstete Brot darauf geben aber noch nicht vermengen. In der Resthitze der Pfanne die Pinienkerne trocken bräunen und zugeben. Das Basilikum zerreißen, drüber geben, gut vermengen und sofort servieren.

Die Menge ist für 1 Person als Hauptspeise gedacht. Der Brotsalat passt in kleineren Portionen auch als Vorspeise.

Salat

Gemüse

Italien

Europa

Vegetarisch

Eier oder Käse

Rezept von

anna--banana

Weitere Rezepte von anna--banana

Mehr >

**Joghurt-Panna
Cotta**



**Ricotta-
Maracuja-Tarte**

**Schnelle
Reisnudel-
Gemüse-Suppe**



**Mais-Ananas-
Salat**



**Wassermelone
alat mit Feta
Gurke und
Koriander**



Tipps & Trends

**Balsamico - die
italienische...**

Warum wir

**Was kann ich
alles mit Senf...**

Senf - ein

**Schafskäse:
pikanter Käse...**

Schafskäse

**Eine kulinarische
Reise durch...**

20 Länder, 20

**Salat zum
- Über 100**

Salate haben

Video Empfehlungen

**Balsamico-Senf-
Honig-Dressing**

**Caprese Bacon
Ciabatta**

**Lammkoteletts
in Balsamico-**

**Kartoffelsalat
Badischer und**

**Senf selb
machen**

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

02.06.2020 14:25

Subraja

schmeckt auch toll mit Balsamessig rose und (selbstgebackenen) Vinschgerl-Brötchen

Antworten

19.07.2016 14:43

anna--banana

Hallo!
Freut mich, dass es geschmeckt hat!

LG

Antworten

19.07.2016 14:14

Becci87

Ein super leckerer Salat. Zu unrecht so unentdeckt. Haben ihn zum Grillen gegessen.

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

[falafelwraps rezepte](#), [grienockerlsuppe rezepte](#), [kalbsgeschnetzeltes rezepte](#),
[kritharakisalat rezepte](#), [milchreiskuchen rezepte](#), [muffinsrezepte rezepte](#), [obstsorten rezepte](#),
[spagetti rezepte](#), [stachelbeerkuchen rezepte](#), [ölsardinen rezepte](#)