

# **Brot-Tomaten-Salat**

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

290 kcal • 7g Fett • 22%

## **Zutaten**

*700 g vollreife Eiertomaten*

*Salz, Pfeffer, Zucker*

*2 Sardellenfilets*

*1 Bund Frühlingszwiebeln*

*300 g Ciabatta-Brot*

*2 Knoblauchzehen*

*1 Bund Basilikum*

*6 EL Weißwein*

*4 EL Balsamicoessig*

*2 EL Olivenöl*

## **Zubereitung**

1. Tomaten in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und abgedeckt Saft ziehen lassen.
2. Sardellenfilets fein hacken. Frühlingszwiebeln ebenfalls fein hacken. Brot in Würfel schneiden. Knoblauch zerdrücken.  $\frac{3}{4}$  der Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.
3. Brotwürfel in eine Schüssel geben. Knoblauch mit Weißwein und 2 EL Essig verrühren und auf die Brotwürfel träufeln. Tomatenscheiben auf Tellern anrichten. Restlichen Essig mit Tomatensaft, Sardellen, Basilikumstreifen, etwas Zucker, Öl und Zwiebeln verrühren und auf die Tomaten geben. Brotwürfel und die übrigen Basilikumblätter darüber verteilen und servieren.