



Brotsalat aus dem Ofen mit Lachs

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Lachsfilet
5 Esslöffel Olivenöl
400 g Rispen Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Biozitrone
2 Esslöffel Kapern
1 Bund Petersilie
1/2 Teelöffel rote Pfefferkörner
1 Ciabatta
Salz, Pfeffer

Ich liebe Brot. Außer wenn es aufgeweicht und schwabbelig ist. Das kann zum Beispiel auch dem besten Brotsalat passieren. Der Vorteil bei diesem Rezept - Es ist so lecker, dass das Brot kaum Zeit hat, sich mit dem Dressing vollzusaugen. Das Brot röstet erst knusprig im Ofen, dann kommen kleine Tomaten, Zitrone und Lachs dazu und schmoren wunderbar saftig.

]

Backofen auf 220 °C vorheizen.

- 2 -

Ciabatta grob zerpfücken. mit Olivenöl in eine Auflaufform geben, durchmischen und 5 Minuten im heißen Ofen bräunen.

- 3 -

Tomaten halbieren. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Petersilie grob hacken. Roten Pfeffer zerstoßen. Zitrone längs halbieren und mit Schale in feine Streifen schneiden. Zutaten in einer Schüssel vermengen, Kapern dazugeben und mit Pfeffer würzen. Zum Brot in die Auflaufform geben und durchmischen. 10 Minuten rösten.

- 4 -

Lachsfilet waschen und in große Stücke von ca. 5 cm schneiden. In die Form geben und weitere 5 Minuten garen.

- 1 -