

Herzhafter Brotsalat mit Avocado, Feta und Tomaten

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

2 Ciabatta
2 Salatherzen
6 Tomaten
2 Avocados
300 g Feta
1/4 Knoblauchzehe
1 Zitrone
2 g Oregano, gerebelt
2 Esslöffel Olivenöl
Zucker
Salz, Pfeffer
Butter

Na, darf's in deinem Salat auch gern mal etwas knuspern? Dann gibt's jetzt krosse Kräuter-Croûtons in XXL-Format, weich gebettet in knackigem Salat mit Avocado, Feta, Tomaten und einem leichten Zitronen-Olivenöl-Dressing.

- 1 -

Ciabatta im Backofen aufbacken.

- 2 -

Salat putzen, in dicke Scheiben schneiden, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten waschen und würfeln. Avocado längs halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und ebenso wie den Feta in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Die Zitrone heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

- 3 -

Für das Dressing Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, eine Prise Zucker mit Salz und Pfeffer verrühren.

- 4 -

Ciabatta nach der Backzeit kurz abkühlen lassen, dann in grobe Würfel schneiden.

- 5 -

In einer großen Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Knoblauch, etwas Zitronenabrieb, Oregano und Ciabattawürfel dazugeben und alles unter mehrfachem Wenden 3–5 Min. knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Brotwürfel mit dem Dressing zum Salat geben und alles gut vermengen.