

## DAS REZEPT

# Brotsalat mit Paprika & Tomaten

## Für 4 Portionen:

- 1 Beutel Unsere Goldstücke Baguettebrötchen
- 200 ml Olivenöl
- 250 g Tomaten
- 2 rote Paprikaschoten
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Basilikum
- 1 EL Kapern
- 100 ml Gemüsefond
- 6 EL Rotweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 1 TL Zucker
- Salz
- weißer Pfeffer

## So geht's:

- Die Baguettebrötchen laut Zubereitungshinweis aufwärmen, danach in 2 cm große Würfel schneiden und 1 Tag im warmen Raum trocknen lassen. Am nächsten Tag 100 ml Olivenöl erhitzen und die Baguettewürfel darin leicht anrösten, auskühlen lassen. Tomaten kreuzweise einschneiden und mit kochend heißem Wasser überbrühen. Enthäuten, entkernen, die Stielansätze entfernen und würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Basilikumblätter vom Zweig zupfen und fein schneiden.
- Alle vorbereiteten Zutaten, die Kapern und 1 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und alles mischen. Gemüsefond, Essig, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelken, Zucker und etwas Salz und Pfeffer zusammen aufkochen. Dann durch ein Sieb gießen und das übrige Olivenöl unterschlagen. Die Marinade noch warm über den Salat gießen.

