

Oktober 2013

Italienischer Brotsalat mit frischen Pilzen

Rezept als Amuse bouche oder Vorspeise für 6-8 Personen

SAUCE:

¼ dl Wasser

3 EL Weinessig

2 Lorbeerblätter

1 Nelke

zusammen kurz aufkochen, danach auskühlen lassen

2 Knoblauchzehen, gepresst

gut ½ dl Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

zum erkalteten Sud geben, beiseite stellen

**200g dunkles Ciabatta, z. B.
mit Oliven od. Kräutern oder
Zwirbelbrot**

in knapp 1½ cm Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech
Legen, im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 3-5 Min. rösten, herausnehmen

200g frische Pilze, geputzt

in Scheiben schneiden

1-2 EL Olivenöl

in einer Bratpfanne erwärmen, danach die Pilze darin kurz dünsten

Salz, Pfeffer

gedünstete Pilze damit würzen

1 Schalotte, in feinen Ringen

1 Stängel Stangensellerie, in Scheiben

10 Cherrytomaten, geviertelt

80-100g Peccorino, gewürfelt

4 Zweige Basilikum, in Streifen

wenig frische Petersilie, gehackt

zusammen mit dem gerösteten Brot und den Pilzen vorsichtig mischen

Fertige Sauce

zugeben, gut durchmischen

ANRICHTEN:

Fertiger Salat

in Gläschen oder kleine Schalen abfüllen

Wenig Balsamicoessig

darüber träufeln

**Evtl. gebratene Pilzscheibe
oder Basilikum**

als Garnitur verwenden

TIPP:

Salat kann hervorragend mit altbackenem Brot zubereitet werden. Evtl. etwas mehr Sauce zubereiten.