

## Nelson Müller | Brot-Salat

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Pizza-Brötchen / Zwiebel-Baguette
- 5 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian
- 200 g Keniabohnen (frisch oder TK)
- 500 g Kirschtomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund Basilikum
- 60 ml Olivenöl
- 15 ml Balsamico-Essig
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Brötchen in Würfel schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Brotwürfel darauf verteilen. Mit Olivenöl beträufeln. Knoblauch zerdrücken und mit dem Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brotwürfel im Ofen etwas 10 Minuten knusprig rösten.

Bohnen putzen und in Salzwasser 4 Minuten knackig garen. Tomaten vierteln, Zwiebeln schälen und fein würfeln. Bohnen abgießen und kalt abschrecken, nach Belieben an der Naht entlang längs halbieren.

Brot aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Die Oliven halbieren und mit Brot, Bohnen, Tomaten und Zwiebeln in einer großen Schüssel vermischen. Öl und Balsamico verquirlen und mit einer Prise Zucker unter den Salat heben.

Den Brot-Salat 15 Minuten ziehen lassen und mit Basilikum-Blättern servieren.

*Rezept: Nelson Müller*

*Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!*