

Zucchini-Brot-Salat

150 g Kastenweißbrot
2 kleine Zucchini
150 g Cherrytomaten

3 Schalotten
4 EL Balsamico
5 EL trockener Weißwein
6 EL geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
weißer Pfeffer aus der Mühle
Salz

- Brot würfeln und in einer trockenen Pfanne anrösten
- Gemüse waschen und trockentupfen, Tomaten halbieren
- Zucchini in dünne Scheiben hobeln und mit sehr wenig Butter/Fett kurz in einer Pfanne andünsten
- Schalotten abziehen, würfeln und mit Essig, Wein, Öl, Pfeffer und Salz verrühren
- Das Brot und das lauwarme Gemüse mit der Marinade vermischen und 15 Minuten ziehen lassen

Schmeckt einfach lecker zu Hähnchenbrustfilets oder auch zu Gegrilltem.

Rezept für 2 Personen!