

# Mediterraner Ciabattasalat



200 g	Ciabatta
300 g	reife Tomaten
1	Romana Salatherz
1	kleine rote Zwiebel
6	Bund Basilikum
1 EL	Kapern
1	Knoblauchzehe
3 EL	Wasser
10 EL	Olivenöl
1 EL	Löwensenf Premium Balsamico
1 TL	Honig
	Salz, Pfeffer

1. Ciabatta in grobe Stücke schneiden. 5 EL Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und Brotwürfel darin bräunen.
2. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Tomaten in Stücke schneiden. Salat waschen und in Stücke zerpflücken, Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, Basilikum waschen und grob zupfen.
3. Knoblauch schälen und fein hacken. Löwensenf Premium Balsamico mit Wasser, Knoblauch und Honig mischen, restliches Olivenöl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend alle Zutaten mit dem Dressing vermengen.