

Riccardo Reccia

User

BBQ-Brotsalat mit Senf-Vinaigrette

Hauptspeise

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 60 MIN.



1.) Griller anheizen

2.) Für die Vinaigrette alle Zutaten in einen Becher geben und mit einem Schneebesen cremig schlagen. Tomaten waschen und halbieren.

3.) Brot und Zucchini in Scheiben schneiden. Das Fleisch und die Käsekrainer auf den Grill geben. Brot und Zucchini dann etwas später auf den Grill dazugeben. Alles einmal wenden und wenn es schön durch bzw. knusprig braun ist vom Griller nehmen.

4.) Das Brot in große Würfel schneiden. Die Zucchini, die Krainer und das Fleisch ebenfalls in Stücke schneiden und alles in eine große Schüssel geben. Mit frischem Thymian verfeinern und die frischen Tomatenhälften dazugeben.

5.) Dann die Senf-Vinaigrette in die Schüssel dazumischen und alles gut vermengen. Dann mind. 10 min ziehen lassen. Fertig!



ZUTATEN



8 EL Olivenöl extra nativ

4 EL Aceto Balsamico

1 EL Senf (Estragon)

Salz

Pfeffer

100 g Ciabatta

60 g Hausbrot

200 g Cherrytomaten
(Ovale)

2 Stk. Zucchini (große)

4 Stk. Schweinkoteletts

4 Stk. Käsekrainer

1 Bd. Thymian (frisch)