

## Toskanischer Brotsalat



### Zubereitungszeit

25 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 200 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 12 g

Kohlenhydrate: 14 g

### Zutaten

100 g Weissbrot

4 EL Olivenöl zum Braten

1 rote Zwiebel

30 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, abgetropft

50 g grüne Oliven

2 EL Aceto balsamico bianco

100 g Rucola

weisser Pfeffer aus der Mühle

Fleur de sel

50 g Bresaola oder Bündnerfleisch

Crema di aceto balsamico

### Zubereitung

1. Brot entrinden und in Würfel schneiden. In der Hälfte des Öls rösten, bis es leicht Farbe annimmt. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Tomaten in kleine Stücke schneiden. Oliven entsteinen und in Streifen schneiden.
2. Restliches Öl und Balsamico mischen. Brot, Zwiebel, Tomaten und Oliven dazugeben. Rucola darunter mischen. Brotsalat mit Pfeffer und Fleur del sel abschmecken, anrichten. Bresaola darauf verteilen und mit einigen Tropfen Crema di aceto servieren.