

## Tomaten-Brot-Salat von Tim Mälzer

### Zutaten (Für 4 Personen):

- ca. 100 ml Balsamico-Essig
- 200 g altbackenes Ciabatta-Brot, in Scheiben geschnitten
- 400 g Tomaten, geviertelt
- 100 g gehackte Oliven, schwarze und grüne gemischt
- 20 halbierte Kapernäpfel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 1 Bund Basilikum, fein geschnitten

### Zubereitung:

1. Den Balsamico-Essig in einem Topf erhitzen.
2. Die trockenen Brotscheiben einzeln auf ein tiefes Blech legen und vorsichtig mit warmem Essig begießen. Nicht zu feucht werden lassen, das Brot sollte sich nicht auflösen.
3. Tomaten, Oliven und Kapernäpfel in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und dem restlichen Essig vermischen.
4. Zum Schluss das marinierte Brot grob würfeln und zusammen mit dem Basilikum vorsichtig unterheben.

**Tipp:**

Restliches Basilikum direkt zu Pesto verarbeiten oder in getrockneter Form verwenden – ebenfalls delikats!