

Schwyter  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **JUNI**

# BROTSALAT

[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# BROTSALAT

Schwyster  
FEINBÄCKEREI

## ZUTATEN

<b>200 g</b>	Schwyster-Brot
<b>9 EL</b>	Olivenöl
<b>600 g</b>	Tomaten
<b>150 g</b>	gelbe Kirschtomaten
<b>300 g</b>	Tomaten
<b>1</b>	Zwiebel
<b>6 Stiele</b>	Basilikum
<b>1 Pack</b>	Mozzarella
<b>6 EL</b>	heller Balsamico
Salz, Pfeffer	
Zucker	

*Wenn Sie sich bei der  
Brotwahl nicht ganz sicher sind,  
wir beraten Sie gerne.*

En Guete!

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Brot in dünne Scheiben schneiden und halbieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit 5 EL Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 10 Minuten rösten.
2. Tomaten waschen und klein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Basilikum und Mozzarella klein zupfen.
3. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und 4 EL Olivenöl dazugeben.
4. Gemüse, Mozzarella und Dressing miteinander mischen und anschliessend das Brot unterheben.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)