Brotsalat mit Ei

Der köstliche Brotsalat mit Ei und frischem Gemüse ist ein sättigender und schmackhafter Salat für jede Tageszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Ciabatta (ca. 300 g)
1 Stk.	Kopfsalat (oder Salatmix)
400 g	Cocktailtomaten
1 Stk.	kleine rote Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Eier (hartgekocht)
1 Stk.	Avocado
4 EL	Olivenöl
4 EL	Aceto Balsamico
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 TL	Honig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Brotsalat mit Ei** das Ciabatta in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun und knusprig rösten. Kurz vor Ende den gehackten Knoblauch zugeben und aromatisch anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren, Avocado halbieren, schälten und würfeln, Zwiebel in feine Ringe schneiden. Den Kopfsalat waschen und zerpflücken. Hartgekochte Eier schälen und vierteln.

3. Das Olivenöl, Balsamico-Essig, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln. Salatblätter, Tomaten, Avocado, Zwiebel und Oliven in einer großen Schüssel mit dem Dressing vermengen. Knusprige Brotwürfel und Eier vorsichtig unterheben. Den Brotsalat auf Tellern anrichten und genießen.

Tipp

Einige entsteinte Oliven zum Brotsalat geben und nach Belieben vor dem Servieren mit geriebenen Parmesan bestreuen.