

# Brotsalat

Ein tolles Rezept für Brotsalat, für das man sehr gut altbackenes Brot verwenden kann.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Ciabatta</a>
1 Glas	<a href="#">Paprika</a> (gegrillt)
0.5 Gläser	<a href="#">Kapern</a>
0.5 Stk.	Zwiebeln
120 g	<a href="#">Parmesan</a>
100 g	<a href="#">Prosciutto</a>
1 Schuss	Aceto Balsamico rosso
1 Schuss	Öl
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Zunächst einmal das Ciabatta für den **Brotsalat** in Würfel schneiden. Die Paprika aus dem Glas abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden. Anschließend Kapern fein schneiden. Zwiebel abziehen und hacken. Den Prosciutto in kleine Stücke schneiden.
2. Danach Ciabatta mit Paprika, Kapern, Zwiebel und Prosciutto vermengen. In einer Schale Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
3. Den Brotsalat mit der Marinade vermengen und sofort servieren.

## Tipp

Der Brotsalat darf auf keiner Party fehlen.