

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Sommersalat mit Knusperbrot

für 2 Personen

1/2 Gurke - 6 Tomaten - 4 Schalotten - 1 Büffelmozzarella - Basilikum - Natives Olivenöl - Créma all Balsamico

Tomaten waschen, vom wässrigen Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Gurke schälen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Büffelmozzarella abtropfen lassen, klein schneiden. Alle Zutaten vermengen.

Frischen Basilikum zupfen und schneiden, um den Salat abzurunden.

Gut vermengen, Salz, Pfeffer und Öl zum abschmecken untermengen.

Mit etwas Créma all Balsamico abschmecken.

1 Ciabattabrot (nicht frisch, zum aufbacken!) - 100g Butter - Basilikum - Schnittlauch - Petersilie - 1 Schalotte - 2 Knoblauchzehen

Butter etwas warm werden lassen, damit sie sich einfacher verarbeiten lässt. Die Kräuter nach Geschmack - ich nehme etwa gleich viel Schnittlauch und Petersilie und ca. 1/3 der Menge an

Basilikum - klein hacken und unterheben. Die Schalotten und die Knoblauchzehen klein schneiden und ebenfalls unterheben. Mit einer Menge Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Zum ziehen am Besten 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das ungebackene Brot aufschneiden und dick mit der Butter bestreichen. Für ca. 10 Minuten bei 100 Grad auf ein Backrost legen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min

Ruhezeit: ca. 1 Stunde

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!