



Tomatensalat mit Röstbrot und Manchego

ZUTATEN

400 g Cocktailtomate
150 g Weißbrot (mit Olivenöl beträufeln und bei 200 °C im Backofen bräunen)
2 EL Olivenöl
50 g Pinienkern
6 Feige, getrocknet
150 g Manchego
1/2 Salatgurke
2 Frühlingszwiebel
1/2 Bund Dill

Für das Dressing:

8 EL Olivenöl
3 EL Zitronensaft
1 TL Senf
1 TL Honig
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anrösten.

Tomaten halbieren und Feigen halbieren und die Feigen in Scheiben schneiden. Feta grob würfeln. Erdbeeren putzen und vierteln. Gurke waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in dünne, schräge Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken und zupfen.

Alle Zutaten für das Dressing gut verrühren, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Dann abschmecken und je nach Geschmack noch etwas mehr Zitronensaft, Honig oder Salz hinzugeben.

Alle Zutaten für den Salat, außer die Pinienkerne, in eine große Schüssel geben, mit dem Dressing vermengen. Zum Schluss die Pinienkerne darüber streuen.