

# Tomaten Ananas Brot Salat

von Dr. Dirk Fittkau

## **Zutaten:**

1 Ananas (in Stücken)  
20 Kirschtomaten  
1 rote Zwiebel  
200 g Ciabatta  
6 EL Olivenöl  
4-5 Zweige Rosmarin  
Kleines Bund Thymian  
4 Knoblauchzehen  
2 Hähnchenbrüste  
4 EL Olivenöl  
4 EL Olivenöl con Limone  
6 EL Balsamico bianco  
Salz, Pfeffer, Zuckerprise  
1 Topf Basilikum

## **Zubereitung:**

Gewürfelte Ananas, halbierte Kirschtomaten und in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel in einer Schüssel vermengen

Ciabatta würfeln, mit 2 Zweigen Rosmarin (klein geschnitten), Thymian (Blätter abstreifen), 2 Knoblauchzehen (kleingeschnitten) und 6 EL Olivenöl anbraten/rösten und beiseite stellen

Hähnchenbrüste in mundgerechte Stücke schneiden und mit 2 Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian anbraten (salzen pfeffern)

4 EL Olivenöl + Olivenöl con Limone + Balsamico Bianco + Salz + Pfeffer + Zuckerprise zu Vinaigrette vermengen

Alles (Außer geröstetem Brot) mit der Vinaigrette mischen. Basilikum klein schneiden und zugeben.

Kurz vor Servieren das Brot unterheben.

Guten Appetit!