

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!