



## Toskanischer Brotsalat

### Zutaten für 4 Portionen

400g Focaccia (ital. Weißbrot)  
20g Pinienkerne  
20g Honig  
Salz  
60g Balsamicoessig bianco  
120g getr. Tomaten in Öl  
120g frische Tomaten  
120g Paprika rot  
120g Salatgurke  
1 Zwiebel

60g Olivenöl  
240g Mozzarelini  
40g Pesto  
100g grüne Oliven ohne Stein  
80g Artischocken aus der Dose  
Frisch gemahlener, bunter Pfeffer  
1 handvoll frisches Basilikum  
60g Ruccola  
60g Peperoni

### Zubereitung

Focaccia in ca. 2cm große Würfel schneiden und mit einem Teil des Olivenöls anrösten. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Aus dem restlichen Olivenöl, dem Honig, Salz und dem Essig eine Marinade herstellen.

Das Gemüse waschen. Die getrockneten Tomaten und die Paprika in Streifen, die Salatgurke und die frischen Tomaten in Würfel und die Zwiebel in Ringe schneiden.

Die Mozzarellakugeln mit dem Pesto marinieren. Die übrigen Zutaten (außer dem Ruccola) vermengen und kurz vor dem Verbrauch mit dem gerösteten Focaccia mischen, marinieren und ganz zum Schluss den Ruccola untermischen.

Nun die marinierten Mozzarellakugeln auf dem Brotsalat verteilen.

Guten Appetit wünscht Ihre WVP

