Brotsalat mit Kirschtomaten, Champignons und Ricotta



Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

Zubereitung

1. Bauernbrot in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden.
2. Olivenöl in eine Pfanne geben, das geschnittene Brot goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das gebratene Brot beiseitestellen.
3. Champignons putzen und vierteln. Champignons mit Olivenöl in Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kirschtomaten waschen und vierteln und mit Salz und Pfeffer würzen. Kirschtomaten kurz in der heißen Pfanne anbraten.
5. Ricotta in Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Geriebene Zitronenschale und Zitronensaft hinzugeben und umrühren. Anschließend geschlagene Sahne hinzugeben und unterrühren
6. Tomaten zum Brot hinzugeben und anbraten. Champignons hinzufügen, kurz anbraten und mit Balsamico ablöschen. Alles in eine Salatschüssel geben.
7. Ricottacreme mit einem Spritzbeutel oder einem gehäuften Esslöffel auf den Brotsalat drauflegen.
8. Bunten Blattsalat mit leichter Vinaigrette vermengen. Salat anrichten.

Zutaten



Zutaten (Rezept für 4 Personen)

- 1 Bauernbrot (ca. 500g)
- etwas Olivenöl
- Nach Bel. Salz, Pfeffer
- 12 Stk. Champignons
- 12 Stk. Kirschtomaten
- 250 g GOLDSTEIG Ricotta
- 1 Zitrone
- 125 g Geschlagene Sahne
- Balsamico
- Vinaigrette (Dressing)