



## Toskanischer Brotsalat Deluxe

Kreation Food-Buddy`s



Zutaten für 4 Personen

- **350g Rinder Hohrücken ( vom Metzger des Vertrauens -> empfohlen )**
- **9EL Olivenöl extra vergine**
- **4EL dunkler Balsamico Aceto**
- **2 Knoblauchzehen gepresst**
- **1 Prise Meersalz**
- **1TL grobkörniger Pfeffer**
- **120g Weissbrot ( Baguette )**
- **1 gelbe Paprikaschote**
- **1 grosse rote Zwiebel**
- **50g Ruccola**
- **2 kleine Nostrano, italienische Gurken**
- **100g Oliven, Grüne und Schwarze entkernt**
- **200g Cherry oder Datteltomaten, müssen 100% reif sein.**

### Sauce / Marinade

Olivenöl, Balsamico, Knoblauch gepresst, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und gut mischen. Den Rinder Hohrücken mit der Marinade / Sauce und einem Pinsel gut einreiben und zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten einziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Grill anfeuern. Die Rote Zwiebel in grobe Ringe schneiden und auf einer Grillplatte rösten. Die gelbe Paprikaschote halbieren, entkernen und auf dem Grill direkt auf dem Rost, die Haut schwarz grillen. Danach die Haut abziehen und die Schote dann grob schneiden. Das Brot mit etwas Sauce marinieren und mischen, etwa 5-10 Minuten einziehen lassen. Danach auf der Grillplatte schön kross anrösten. Die Cherry Tomaten halbieren. Die Oliven halbieren oder vierteln. Die Nostrano in Würfel schneiden.

Den Rinder Hohrücken auf den Grill legen und von jeder Seite ca. 8 Minuten grillen. So wie man es mag. Danach in dünne Streifen schneiden.

Alle Zutaten inkl Ruccola mischen und gut in einer grossen Schüssel umrühren. Die restliche Sauce dazugeben. Fertig ist der Gaumen schmaus. Ganz einfach oder?

Viel Spass beim Nachkochen und lass es dir schmecken.

**Food-Buddy`s**