



Ölz Butter Toast

Brotsalat mit Büffelmozzarella, Artischocken & Basilikum

Zutaten

8 Scheiben Ölz Butter Toast

MARINADE:

75 g Balsamico Essig

20 g Rotweinessig

8 g Rotwein

150 ml Wasser

22 g Zucker

10 g Salz

140 ml Olivenöl

SALAT:

Basilikumblätter

12 Stk. Datterini

300 g eingelegte Artischocken

300 g Büffelmozzarella

etwas Olivenöl

1 Rosmarinzweig

1 Knoblauchzehe

eventuell etwas dünn geschnittener Prosciutto

Zubereitungszeit

15 min

Zubereitung Marinade:

Balsamico Essig, Rotweinessig, Rotwein, Wasser, Zucker und Salz verrühren und sodann das Olivenöl langsam mit einem Schneebesen einrühren. Einige Basilikumblätter ca. 1 Stunde lang in dieser Marinade ziehen lassen.

Zubereitung Salat:

Die Tomaten in Scheiben und die Artischocken in kleine Stücke schneiden. Anschließend den Büffelmozzarella grob zerpfücken.

Nun die Ölz Butter Toastscheiben in gleichmäßige Stücke schneiden. Danach in einer Pfanne 1/8 l Olivenöl erhitzen und das Brot unter Zugabe eines Rosmarinzweiges und einer Knoblauchzehe knusprig rösten. Sodann aus dem Fett heben und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Das knusprige, warme Toastbrot, Tomaten, Büffelmozzarella und Artischocken mischen und leicht salzen. Rasch auf einem Teller anrichten, mit Marinade beträufeln und mit einigen Basilikumblättern garnieren.

Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer:

"Bestens schmecken dazu dünn geschnittener Prosciutto sowie leichter Weißwein."

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

