

Fruchtige Salsa mit gerösteten Weissbrot

Zutaten:

3 Tomaten

3 – 4 Marillen

1 Paprika, gelb

1 rote Zwiebel

frische Kräuter der Saison

3 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

½ TL Salz

Pfeffer und Chili

Weissbrot

Knoblauch

optional:

1 Ei pro Person

Parmesan



Die Zwiebel und die Kräuter werden ganz fein gehackt. Die Tomaten gemeinsam mit den Marillen und der Paprika klein würfeln. Die Zutaten vermischen und mit dem Zitronensaft vermengen. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Chili hinzufügen. Gut durchrühren und durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit wird das Brot in Scheiben geschnitten und in Olivenöl goldbraun angeröstet. Nach dem Anbraten werden die Brotscheiben mit einer geschälten und halbierten Knoblauchzehe eingerieben. Wenn man das Brot mit der Schnittfläche des Knoblauchs einreibt geht das intensive Aroma der Knolle wunderbar auf das Brot über.

Das Brot auf einem Teller anrichten und mit der Salsa belegen und nach Belieben mit Parmesanhobel bestreuen.

TIPP: Wer genug Zeit hat, kann noch ein Spiegelei dazu machen. Das Ei passt wunderbar zum Salsabrot und vervollständigt das Gericht zu einer kompletten Mahlzeit.

Salsa passt nicht nur als Grillbeilage. Sie harmoniert mit Käse, oder wie in meinem Rezept auf gerösteten Brot.

