

Tomaten-Brot-Salat mit Pistazienkugeln



Zubereitung Marinade

Balsamico, Zitronensaft und -schale sowie Knoblauch mit dem Öl zu einer Marinade verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Pistazienkugeln

Frischkäse zu Kugeln rollen und in den Pistazien wälzen.

Anrichten

Die Tomaten marinieren und auf Teller verteilen, die Baguettescheiben dazwischenstecken und mit den Basilikumblättern bestreuen. Die Pistazienkugeln auf dem Salat anrichten.

Zutaten Salat

1 Baguette, längs halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
 1 Knoblauchzehe zum Einreiben
 Olivenöl zum Bestreichen
 400 g verschiedenfarbige Cherrytomaten, geviertelt
 ½ Bund Basilikum, abgezupfte Blätter, zum Garnieren

Zutaten Marinade

3 EL weisser Balsamicoessig
 ½ unbehandelte Zitrone, Saft und Abrieb
 ½ Knoblauchzehe, gehackt
 70 ml Olivenöl
 Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Pistazienkugeln

150 g Frischkäse, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer
 70 g geröstete Pistazien, gehackt