

Brotsalat

mit Feta & Cherry Tomaten



REZEPT NR. 9

Vorbereitung: 10 Minuten

Grillzeit: 30 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

| | |
|----------|---------------------------|
| 300 g | Weiss- oder Halbweissbrot |
| 200 g | Fetakäse |
| 250 g | Cherry Rispentomaten |
| 125 g | Braune Champignons |
| 2 Stück | Frühlingszwiebeln |
| 2 Stück | Schalotten |
| 3 EL | Olivenöl |
| 2 EL | Weissweinessig |
| 2 Zweige | Basilikum |
| 1/2 Bund | Petersilie gekraut |
| | Salz & Pfeffer |

Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Die Gusseisenplatte einsetzen, Deckel schliessen den Grill bei «direkter Hitze» auf höchster Stufe vorheizen. Brot in grobe Stücke zupfen. Die Schalotten rüsten und vierteln. Die Champignons in feine Scheiben schneiden und mit den Cherry Tomaten in einer Schüssel mit einem Esslöffel Oliven und Salz & Pfeffer marinieren.
2. Die Brotstücke auf den äusseren Rand legen, den Deckel schliessen und für etwa 5 Minuten goldbraun und knusprig rösten. Vom Grill nehmen und in eine grosse Schüssel geben. Zwei Esslöffel Olivenöl auf die Gusseisenplatte geben und die Schalotten mit den Pilzen zusammen für etwa 3 Minuten scharf anbraten. Mit Salz & Pfeffer

würzen. Die Tomaten auf den Grillrost legen und auf «indirekte Hitze» umschalten. Bei kleinster Hitze das Gemüse für weitere 10 Minuten fertig schmoren.

3. Die Frühlingszwiebeln fein schneiden und mit groben Fetastücken zum gerösteten Brot in die Schüssel geben. Die Pilze und die Schalotten beifügen. Die Cherry Tomaten wenn nötig vom Strunk entfernen und ebenfalls dazugeben. Die Petersilie hacken und den Basilikum fein schneiden und mit dem Olivenöl sowie dem Weissweinessig dazugeben. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Tipp: Den Salat gleich warm servieren! Statt Feta kann auch Mozzarella verwendet werden.

