



### Fruchtiger Brotsalat mit Rucola

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 **B:PURE Bio Sauerteigbrote**
- 4 EL Olivenöl
- 2 Prisen Meersalz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Nektarinen
- 1 Zucchini
- 1 Bund Rucola
- 4 Zweige Basilikum
- 100 g Schafskäse (alternativ Feta)
- 3 TL weißer Balsamico
- 2 TL Agavendicksaft
- 2 Prisen Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Bio Sauerteigbrote in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und anschließend würfeln. Die Hälfte des Olivenöls in einer Schüssel mit der Hälfte des Meersalzes vermengen und Brotwürfel hinzugeben. Alles gut durchmischen.
2. Knoblauch fein hacken und in einer heißen Pfanne kurz anschwitzen. Die Brotwürfel hinzugeben und goldbraun anbraten.

3. Lauchzwiebeln, Nektarinen, Zucchini und Rucola waschen. Den Kern der Nektarinen entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Enden der Zucchini entfernen und die Zucchini ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden und mit Rucola, Nektarinen und Zucchini in eine große Schüssel geben und vermengen.
4. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, mit gebröseltem Schafskäse und den noch warmen Brotwürfeln in die Schüssel geben.
5. Für das Dressing das restliche Olivenöl, den weißen Balsamico, den Agavendicksaft sowie Salz und Pfeffer vermischen. Fertiges Dressing in die Schüssel geben und alles gut vermischen.

Guten Appetit!