

## Tomaten-Brot-Salat mit Feigen

VORBEREITUNG: 15 MIN

ZUBEREITUNG: 15 MIN

### Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hände voll Salat (Romana oder Pflücksalat eignen sich am besten)
- 4 Tomaten
- 3 frische Feigen
- 50 g Pinienkerne
- 4 Stängel Basilikum
- 2 EL Agavendicksaft
- 2 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 2 altbackene Brötchen, Baguette oder andere Brotreste
- vegane Butter



### Zubereitung:

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten bis sie braun werden. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
2. Brötchen oder Brot würfeln und in einer Pfanne mit etwas veganer Butter braun rösten. Dabei sollte immer mal gerührt werden, damit die Brotwürfel nicht verbrennen.
3. Salat waschen und gegebenenfalls etwas zerkleinern
4. Tomaten und Feigen waschen und in mundgerechte Stücke teilen.
5. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen, mit dem Salat mischen und auf zwei Teller verteilen. Tomaten und Feigen je zur Hälfte auf den Tellern verteilen.
6. Agavendicksaft, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel kräftig verrühren und über den Salat geben.
7. Zum Schluss Brotwürfel und Pinienkerne über den Salat geben und servieren.

**Guten Appetit!**