

TOMATEN BROTSALAT

MIT STERNANIS *LaCucina*

Sternanisöl

- 100ml Olivenöl
- 5 Sternanis

Tomaten Brotsalat

- 1 Baguette, längs halbiert und in dünne Scheiben geschnitten.
- 1 Knoblauchzehe zum Einreiben
Sternanisöl zum Bestreichen.

Marinade

- 3 EL weisser Balsamicoessig
- 1/2 unbehandelte Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
- 1/2 Knoblauchzehe, gehackt.
- 70 ml Sternanisöl (siehe oben)
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle.
- Fleur de Sel

Für das Sternanisöl das Olivenöl mit dem Sternanis auf 70 Grad erwärmen, 2 Stunden ziehen lassen und durch ein Sieb abgiessen.

Die Baguettescheiben mit dem Knoblauch einreiben, mit dem Sternanisöl bestreichen und in einer Pfanne rösten. Balsamico, Zitronensaft und Schale sowie Knoblauch mit dem Sternanisöl zu einer Marinade verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten marinieren und auf Teller verteilen, die Baguettescheiben dazwischenstecken und mit den Basilikumblättern bestreuen.

