

Panzanella = toskanischer Brot-Salat

Alle Aromen des Sommers vereint in einem Salat. So isst Italien. Früher ein «Arme-Leute-Essen», heute neu entdeckt. Ideal als feine Vorspeise, fürs Picknick, zum Mitnehmen, aufs Buffet. Lässt sich gut vorbereiten. Schmeckt sowohl frisch als auch Stunden später.



- ✓ 1 Ciabatta-Brot, ca. 200 g
- ✓ 2 Zweige Rosmarin frisch
- ✓ 2 Zweige Thymian frisch
- ✓ 2 Zweige Oregano frisch
- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 2 EL Pesto nach Wahl
- ✓ 1 EL Aceto balsamico
- ✓ 1 Handvoll schwarze Oliven
- ✓ 2 EL Kapern
- ✓ 1 TL Majoran getrocknet
- ✓ 1 rote Zwiebel
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ 200 g Cherry-Tomaten
- ✓ 2 grosse Tomaten
- ✓ 1 Peperoni rot
- ✓ 1 Handvoll Basilikum
- ✓ 1 Flasche Himbeer-Vanille-Dressing

Zubereitung

Backblech mit Backpapier auslegen. Ofen auf Umluft 200° vorheizen. Brot in daumengrosse Stücke zupfen, auf Backblech geben. Rosmarin, Thymian und Oregano grob gehackt dazu geben. Mit Olivenöl beträufeln, alles mischen. 10 Minuten goldbraun backen.

In einer Schüssel das Dressing mit Aceto balsamico und Pesto mischen. Zwiebel längs in dünne Spalten schneiden, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Oliven in Ringe schneiden, Kapern halbieren. Tomaten und Peperoni in unregelmässige Stücke schneiden. Alles ins Dressing geben, mischen. Die noch warmen Brotwürfel zusammen mit den knusprig gebackenen Kräutern zugeben, alles gut mischen. Basilikum in Streifen schneiden, zugeben. Mindestens zehn Minuten ziehen lassen und servieren.

Varianten

- Schalotten statt rote Zwiebel
- bunte Tomaten statt nur rote Tomaten
- Rucola statt Basilikum

