

Brotsalat PANZANELLA

KNACKIG • AROMATISCH • MEDITERRAN ♥

Ein italienischer Brotsalat mit sonnengereiftem Gemüse, knusprigem Brot und frischen Kräutern – einfach & herrlich sommerlich!

für
2-4 PERSONEN



ZUTATEN (für 2-4 Personen)

- 250 g altbackenes Brot, in Würfel geschnitten
- 3-4 Tomaten
- 1 Gurke
- 1 kleine rote Zwiebel
- frisches Basilikum
- 3 EL Olivenöl
- 1-2 EL Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer

Optional:

- Mozzarella
- Feta
- Oliven
- geröstete Pinienkerne



ZUBEREITUNG

- 1 Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden. Falls es noch nicht trocken genug ist, die Würfel kurz offen liegen lassen oder einige Minuten im Backofen trocknen.
- 2 Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel rundherum goldbraun und knusprig anrösten. Alternativ die Brotwürfel auf einem Backblech verteilen und bei etwa 180 °C Ober-/Unterhitze im Ofen knusprig backen.
- 3 Währenddessen die Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- 4 Die Gurke waschen und je nach Geschmack schälen. Anschließend ebenfalls klein schneiden.
- 5 Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen oder kleine Würfel schneiden.
- 6 Die Basilikumblätter grob zupfen, damit sie ihr volles Aroma behalten.
- 7 Für das Dressing Olivenöl mit Balsamico-Essig verrühren und mit Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer kräftig abschmecken.
- 8 Nun Tomaten, Gurke, Zwiebel, Basilikum und die knusprigen Brotwürfel in eine große Schüssel geben.
- 9 Das Dressing darüber verteilen und alles vorsichtig miteinander vermengen, damit die Tomaten möglichst nicht zerdrückt werden.
- 10 Den Salat anschließend etwa 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. In dieser Zeit nehmen die Brotwürfel etwas Dressing auf, bleiben außen aber angenehm knusprig.



Wer mag, verfeinert den Brotsalat kurz vor dem Servieren noch mit Mozzarella, Feta, Oliven oder gerösteten Pinienkernen.

