

Rezept für Panzanella (italienischer Brotsalat)

Zutaten:

für 4 Personen

- 2 (alte) Ciabattas
- 4 EL Rotweinessig
- 8 Strauchtomaten
- 1 Salatgurke
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 30 g frisches Basilikum
- 8 EL natives Olivenöl extra
- Salz, Pfeffer
- optional: Fetakäse oder Mozzarella



Zubereitung:

1. Ciabatta in große Würfel schneiden.
2. Brotwürfel in eine große Salatschüssel geben und mit Essig beträufeln.
3. Tomaten in Stücke schneiden, Gurke würfeln. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden, Basilikum grob zerpfücken.
4. Alles unter das Brot mischen. Mit Öl, Salz und Pfeffer würzen.
5. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
6. Optional Fetakäse oder Mozzarella zupfen und über den Salat geben.