AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	Sommer	Italien

BROTSALAT



Rezept: highfoodality.de, 25. 6. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Panzanella ist ein toskanisches Rezept für einen sommerlichen Salat. Die Tomaten sollten gut reif sein und einen ausgeprägtem Geschmack haben.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

240 g	Brot, altbacken	2 Zehe	Knoblauch
300 g	Tomaten, vollreif	4 EL	Olivenöl
2	Rote Zwiebeln, gross	2 EL	Rotweinessig
1 Bd	Basilikum	2 TL	Brauner Zucker
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Das Brot in 2 cm grosse Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in eine Bratpfanne geben, warm werden lassen. Die Brotwürfel mit den angedrückten Knoblauchzehen goldbraun rösten.
2. Währenddessen die Tomaten waschen und halbieren. Die rote Zwiebel fein schneiden und in eine Schüssel geben. Salzen und etwa 10 Minuten stehen lassen (das nimmt der Zwiebel die Schärfe). Die Tomaten zugeben und mit Olivenöl, Rotweinessig, braunem Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zuletzt die Basilikumblätter und die Brotwürfel zugeben, gut vermischen und noch etwa 10 Minuten ziehen lassen.