Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



italienischer Brotsalat - Panzanella

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

italienischer Brotsalat - Panzanella

300 g altbackenes Brot (z.B. Ciabatta oder Sauerteig)

500 g reife Tomaten

1 Salatgurke

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 rote oder gelbe Paprika

80 g schwarze Oliven

10 Blatt frisches Basilikum

5 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

3 Esslöffel Leverno Condimento Bianco

Salz, Pfeffer

Optional: Pecorino oder Mozzarella

italienischer Brotsalat - Panzanella

1.

Brot in mundgerechte Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun rösten

oder im Ofen (180 °C Umluft, ca. 10–15 min.) knusprig backen. Optional: eine halbierte Knoblauchzehe mitrösten oder das Brot danach damit einreiben.

Tomaten grob würfeln. Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in feine Ringe schneiden und Paprika in dünne Streifen schneiden. Oliven halbieren.

Knoblauch fein hacken oder pressen. Mit Olivenöl, Condimento Bianco, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Das geröstete Brot mit dem Gemüse, den Oliven und dem Basilikum in einer großen Schüssel vermengen. Dressing darübergeben und alles gut durchheben.

Mindestens 30 min. bei Zimmertemperatur ziehen lassen, damit das Brot die Aromen aufnehmen kann, aber noch leicht knusprig bleibt. Mit etwas grob geriebenem Pecorino oder zerzupftem Mozzarella toppen – wenn gewünscht.