Panzanella-Brotsalat

Der Panzanella-Brotsalat ist ein mediterraner Salat-Klassiker. Das Rezept ist ideal als leichte Hauptmahlzeit, Beilage zum Grillen oder für das nächste Sommerpicknick!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Stk.	Ciabatta
2 EL	Olivenöl extra vergine
250 g	Cocktailtomaten
1 Stk.	Salatgurke
1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	kleine rote Zwiebel
1 Handvoll	Basilikum frisch
1 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den italienischen **Panzanella-Brotsalat** Ciabatta in mundgerechte Würfel schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne das Olivenöl extra vergine erhitzen und das Brot bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig rösten. Gelegentlich wenden, anschließend von der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

2. Tomaten waschen und halbieren, Paprika in Stück zerschneiden. Salatgurke optional schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne entfernen, in Stücke schneiden.Die Knoblauchzehe schälen fein hacken, Zwiebel in Ringe schneiden und mit Olivenöl, getrockneten Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten-, Paprika- und Gurkenstücke in einer Schüssel mit der Olivenöl-Marinade vermengen. Die Ciabattawürfel zugeben mit frischem Basilikum bestreuen und optional den Panzanella-Brotsalat noch zusätzlich mit etwas Olivenöl extra vergine verfeinern.

Tipp

Den Panzanella-Brotsalat vor dem Servieren noch 15-20 Minuten durchziehen lassen. Für mehr mediterranes Aroma den köstlichen Sommersalat noch mit Oliven, Kapern und Mozzarella verfeinern.