

REZEPT

Brot Salat „Panzanella“

Wenn von Ihrem Veit Brot einmal etwas übrig bleibt, können Sie daraus knusprige Brotwürfel herstellen. Brotwürfel können als Croûtons zum Garnieren von Salat oder Suppen verwendet werden, eignen sich aber auch als Hauptzutat für einen mediterranen Brotsalat.



Zubereitungszeit: ca. 15 min

Zutaten für 4-6 Portionen:

- 350 g Brot z.B. Veit Genetzter Dinkel-Laib oder Italienisches Landbrot
- 1 Paprika
- 1 kg fruchtig-reife gemischte Tomaten
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Kapern
- ½ Bund Basilikum
- ½ Bund Rucola
- 4 EL Balsamico-Essig
- natives Olivenöl
- etwas Salz, Pfeffer,
- ½ Chili-Schote
- 30 g Parmesan

Zubereitung:

1. Das Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl oder auf dem Grill ca. 10 min knusprig rösten.
2. In der Zwischenzeit die Paprika in Stifte und die Tomaten nach Belieben in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken.
3. Paprika, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Kapern, Basilikum und Rucola in eine Schüssel geben.

4. Mit Olivenöl und Balsamico-Essig veredeln und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
5. Die krossen, abgekühlten Brotwürfel zu dem Salat geben und alles gut miteinander vermengen.
6. Parmesankäse über den Brotsalat reiben und mit Basilikumblättern dekorieren.

Tipp: Der Brotsalat kann je nach Geschmack mit saisonalem und regionalem Gemüse variiert werden.

Wir wünschen einen guten Appetit!