

Panzanella

(Brotsalat mit Tomaten)

4 Personen

200gr Bauernbrot oder ähnliches

50ml Olivenöl zum Brot rösten

1 kleine Zwiebel

60ml Balsamico weiss

3 Tomaten in Würfel

2 Kleine Gurken in Würfel (geschält und entkernt)

60ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Handvoll Basilikumblätter

1. Das Brot in Würfel schneiden von 2cm.
2. Mit Olivenöl in einer Pfanne knusprig rösten und dann beiseitestellen.
3. Zwiebeln in einer Schüssel mit dem Balsamico mischen.
4. Olivenöl langsam beigen und zu einer schönen Vinaigrette mischen.
5. Gurken und Tomaten beigen und mischen.
6. Kurz vor dem Servieren die Brotwürfel und die gezupfte Basilikumblätter untermischen.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren

Dies ist ein Rezept aus der Toskana. Ursprünglich bestand der Salat nur aus Zwiebeln und Brot. Viele ältere Toskaner erinnern sich noch, dass Panzanella mit frischen Tomaten ein Luxus war, der erst nach dem Zweiten Weltkrieg aufkam.