

5 Panzanella – Brotsalat aus der Toskana



Streckenzeit 20-30 min. (mit durchziehen)

Altbackenes Brot in 1cm große Würfel schneiden. Ob mit oder ohne Rinde ist Geschmacksache. Die Brotwürfel in 1EL Olivenöl in einer Pfanne rösten, bis sie goldbraun sind. Öfter schwenken, damit alles gleichmäßig bräunt und nicht verbrennt. Zum Aromatisieren eine zerstoßene Knoblauchzehe und gehackte Petersilie (optional) zugeben. Brotwürfel bereithalten. Knoblauch entfernen.

Die Tomaten waschen und je nach Größe in Scheiben schneiden, vierteln oder halbieren. Bei größeren Tomaten wässrige Kerne und Strunk entfernen. Zwiebel pellen und in feine Längsstreifen schneiden. Sofort salzen und in 1-2 EL Olivenöl ziehen lassen, um der Zwiebel etwas Schärfe zu nehmen.

Restliches Olivenöl, Essig, Zucker, Pfeffer aus der Mühle und Salz zu einem Dressing verrühren. Mit den Zwiebeln, den Tomaten und den gebratenen Brotwürfeln mischen. Das gezupfte Basilikum erst ganz zum Schluss hinzufügen. Den Salat nach Geschmack ziehen lassen, je länger er zieht, desto weicher werden die Brotstücke. Wer ihn knusprig mag, serviert ihn sofort mit noch lauwarmen Brotwürfeln.

Tipp: Bunter wird der Salat, wenn ihr verschiedene Tomatensorten mischt. Auch der Geschmack wird vielfältiger – von fruchtig grünen oder gelben Tomaten mit viel Säure bis hin zu honigsüßen Cocktail-Tomaten.

Der Brotsalat kann gut variiert werden. Köstlich knackig ist auch der [Greek Panzanella](#) mit Feta-Käse, Paprikaschoten, Gurke und Kalamata Oliven.

Werkzeuge: Brett, Messer, Pfanne, Schüssel

Die Zutaten für zwei, als Vorspeise:

Gute Aroma-Tomaten, gerne auch gemischte Sorten
4 Scheiben altbackenes Brot z.B. Weißbrot, Roggenbrot, Giabatta, Baguette oder das echte Toskanische)
1 rote Zwiebel (oder 2 Schalotten)
2 EL guter Essig (Balsamico oder Rotweinessig)
4-5 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
glatte Petersilie (optional)
1 Prise Zucker
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
Reichlich frisches Basilikum

optionale Zutaten/Varianten
Gurke, Paprika, Kapern, Staudensellerie
Mozzarella, Schafskäse oder auch geriebener Parmesan

 [mehr Info hier](#)

