

Panzanella

Zutaten für 2 Personen

- 300 g altbackenes Brot
- 2 Tomaten
- ½ rote Zwiebeln
- ½ Gurke
- 1 Handvoll Basilikum
- 6 EL Olivenöl
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Essig
- 40 g Pinienkerne
- Knoblauch, Rosmarin und Thymian für die Brotwürfel



Verwendete Produkte

Schritt 1: Die Vorbereitung

Häuten Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie in Viertel. Waschen Sie die frischen Tomaten und entfernen Sie den grünen Stielansatz. Waschen Sie die Gurke und entfernen Sie beide Enden. Waschen Sie einige Zweige Basilikum, tupfen Sie sie vorsichtig trocken und entfernen Sie die Stiele.

Schneiden Sie das Brot in fingerdicke Scheiben.

Schritt 2: Die Vinaigrette zubereiten

Geben Sie Essig und Olivenöl extra vergine in eine kleine Schüssel und verrühren Sie beides, bis sich eine cremige Mischung bildet. Würzen Sie mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer.

Schritt 3: Das Gemüse für den Brotsalat schneiden

Schneiden Sie die geviertelte Zwiebel mit einem scharfen Messer in feine Scheiben. Vierteln Sie die Gurke der Länge nach. Legen Sie jeweils zwei Hälften mit der flachen Seite auf das Schneidbrett und schneiden Sie die Gurke in Scheiben. Die Tomaten halbieren Sie, schneiden jede Hälfte der Länge nach in Drittel und dann in mundgerechte Stücke.



Schritt 4: Die Pinienkerne rösten

Geben Sie die Pinienkerne in eine trockene, heiße Pfanne und rösten Sie sie bei mittlerer Hitze an, bis sie goldbraun sind und schön duften. Ab und zu umrühren, damit die Pinienkerne nicht zu dunkel werden. Wenn Sie fertig geröstet sind, stellen Sie sie auf einem kleinen Teller zur Seite.

Schritt 5: Das Brot anrösten

Erhitzen Sie einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne. Geben so viele Brotwürfel dazu, dass der Pfannenboden fast vollständig bedeckt ist. Haben Sie mehr Brot geschnitten, als in die Pfanne passt, so arbeiten Sie in mehreren Etappen. Wenn Sie sich noch mehr Aroma für das Brot wünschen, geben Sie Kräuter und Knoblauch mit in die Pfanne. Rosmarin und Thymian eignen sich besonders gut. Wenden Sie die Brotwürfel hin und wieder und rösten Sie sie von allen Seiten knusprig an, bis sie schön goldbraun sind.

Schritt 6: Den Salat mischen

Geben Sie das Gemüse in eine große Salatschüssel. Dann die Vinaigrette darüber geben und vorsichtig vermengen. Wenn Sie den Salat eine halbe Stunde durchziehen lassen, verteilen sich die Aromen gut und der Salat schmeckt noch besser.

Schritt 7: Das Finale

Zum Servieren geben Sie das geröstete Brot zum Gemüse in die Salatschüssel und heben den Salat noch einmal durch. Geben Sie den Brotsalat nun portionsweise auf kleine Teller und streuen Sie Pinienkerne darüber. Garnieren Sie mit einigen Blättchen Basilikum.