

Panzanella - Toskanischer Brotsalat

Zutaten (für 6 Personen):

800 g altbackenes Weiss- oder Ruchbrot, in Scheiben geschnitten
 500 g Tomaten
 ½ Salatgurke
 3 rote Zwiebeln, halbiert und in feine Scheiben geschnitten
 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
 2 EL Rotweinessig
 2 EL Gemüsebouillon
 6 EL Olivenöl
 Meersalz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 Petersilie und Basilikum, in feine Streifen geschnitten

Zubereitung:

Die Brotscheiben in Stücke schneiden, fünf Minuten in Wasser einweichen. Dann gut ausdrücken.

Die Tomaten und die Gurken in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und den Knoblauchzehen zum Brot geben.

Mit dem Rotweinessig, dem Olivenöl, Meersalz und Pfeffer eine Sauce zubereiten und diese mit dem Brotsalat vermischen.

Nach Belieben Petersilie und Basilikum unterheben. Eine Stunde ziehen lassen.

Wer möchte, kann den Brotsalat nach Belieben mit weiteren Zutaten wie Thunfisch, Stangensellerie, Oliven, Kapern, Ziegenkäse etc. anreichern.
