

## Panzanella

**Zutaten:** (Vorspeise für 4 Personen)

- 250 g (altes) Brot mit Kruste
- 2 dl Hühnerbouillon
- 3 Schalotten
- 3 EL Kapern, gesalzen
- 300 g Tomaten
- 1 Handvoll Basilikum
- ½ Zitrone (Abrieb)
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Weisswein- oder Apfelessig
- 10 EL Olivenöl Extra Vergine (die Menge hängt vom Brot ab)
- Salz und grob gemörserter Pfeffer

### Zubereitung:

- Brot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Bouillon, Essig und Olivenöl darüber giessen. Die Menge ist Gefühlssache und hängt von Art und Alter des Brotes ab.
- 2 Knoblauchzehen über den Brotstücken auspressen.
- Würzen mit grobem Salz und frisch gemörstem Pfeffer alles gut durchmischen.
- (Datteri-)Tomaten vierteln oder (je nach Sorte) in Stücke schneiden.
- Schalotten quer halbieren und dann fein in halbe Ringe schneiden. Dazu geben.
- Die gesalzenen Kapern gut abspülen und ebenfalls beifügen.
- Basilikum in Streifen schneiden und ebenfalls unter die Brotmischung geben.
- Abrieb der Zitronenschale darüber raffeln.
- Nochmals abschmecken und ggf. etwas frischen Zitronensaft dazugeben.
- Gut mischen, kühl stellen und wenn möglich kühl servieren.