

PANZANELLA – BROTSALAT / KOCHEN MIT SALLY UND LIDL #75



- ANZEIGE -

Falls ihr zu Hause altes Brot habt und Croûtons und Semmelbrösel nicht mehr sehen könnt, dann solltet ihr mal diesen Brotsalat - auch Panzanella genannt - ausprobieren. Ein gute Resteverwertung für etwas älteres Brot. Das Brot könnt ihr ganz einfach im Ofen rösten. Dazu frische Tomaten, ein würziges Dressing und tada: ein leckerer Sommer Salat.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C H

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190 °C Heißluft vor und belege Lochbleche mit Backfolie.

KNUSPRIGES BROT

Schneide das Ciabatta in grobe Stücke und verteile sie auf den Blechen. Gib das Olivenöl darüber und presse die Knoblauchzehe dazu. Vermenge alles mit den Händen und backe die Brotwürfel für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Ofen knusprig. Bereite in der Zwischenzeit den Salat zu.

TOMATENSALAT

Entferne das Grün der Tomaten und schneide sie nach Belieben klein. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Halbringe. Gib die Tomatenstücke mit den Zwiebelringen, Kapern und Oliven in eine große Schüssel. Würze alles mit dem Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Zucker. Vermische alles miteinander.

ANRICHTEN

Zupfe den Rucola und Basilikum etwas klein und richte das knusprige Brot gemeinsam mit dem Tomatensalat und Rucola an. Hoble den Parmesan zum Servieren darüber und bestreue den Salat mit dem Basilikum. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KNUSPRIGES BROT:

- ☐ 2 Brot (Ciabatta)
- ☐ 60 g Olivenöl
- ☐ 1 Knoblauchzehe

TOMATENSALAT:

- ☐ 500 g Tomaten
- ☐ 1 rote Zwiebel
- ☐ 2 EL Kapern
- ☐ 50 g schwarze Oliven
- ☐ 2 EL Olivenöl
- ☐ 6 EL Weißweinessig
- ☐ ¼ TL Salz
- ☐ 1 Pr. Pfeffer
- ☐ 1 Pr. Zucker
- ☐ 50 g Rucola
- ☐ ½ Bund Basilikum
- ☐ 50 g Parmesan