

PANZANELLA

ITALIENISCHER BROTSALAT

ZUTATEN

Für 2 Hauptspeisen-
Portionen oder
4 Beilagen-Portionen:

2 Vollkornweckerl vom
Vortag (oder 200 g Brot)
2 EL Rapsöl
1 Jungwiesel
350 g Tomaten
1/2 Salatgurke
1 Kugel Mozzarella
100 g Rucola
50 g Parmesanspäne

Parmesandressing:
20 g geriebenen Parmesan
2 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
2 EL Wasser
2 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker



Resteverwertung

ZUBEREITUNG

Weckerl in grobe Würfel schneiden und in 2 EL Rapsöl in einer Pfanne goldbraun anrösten. Währenddessen Zwiebel fein hacken, das Grün in Ringe schneiden. Gemüse waschen. Tomaten und Gurke in mundgerechte Stücke schneiden. Mozzarella würfeln. In einer großen Schüssel Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebel und Mozzarella mischen.

Für das Dressing alle Zutaten in ein sauberes Marmeladeglas geben, mit dem Deckel verschließen und gut schütteln. Dressing zum Salat geben und vermischen. Das geröstete Brot und die Parmesanspäne auf dem Salat verteilen.



Ideal als Salat-To-Go oder als Beilage beim Grillen

