



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Panzanella (Sommersalat aus der Toskana)

Rezept

300 g	Halbweissbrot
300 g	Fleischbrühe, kalt
2 EL	Kräuteressig
500 g	Tomaten
1	rote Zwiebel
5 g	frisches Basilikum
100 g	Olivenöl
2 EL	Rotweinessig
	Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Das Brot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in der Fleischbrühe/Kräuter-Mischung ca. 30 Minuten einlegen. Flüssigkeit ausdrücken und Brot in kleine Stücke reissen. Tomaten in Spalten und Zwiebeln in Streifen schneiden, Basilikum zupfen, alles zum Brot dazugeben und mischen. Olivenöl mit Rotweinessig verrühren und dem Salat beigegeben. Nochmals durchmischen und servieren.

Tipp:

Es kann auch geschnittener Stangensellerie, Gurken und Oliven beigegeben werden.

Rote Zwiebeln sind aromatischer und haben eine mildere Schärfe als weisse Zwiebeln.

Im Sommer den Salat vor dem Servieren ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.