

Panzanella



Zusatztipps von John Vosanibola

Koch bei **dieCuisine**

- Kapern oder kandierte Zwiebeln sorgen für zusätzlichen Geschmack.
- Je reifer die Tomaten, desto mehr Geschmack.
- Nicht zu lange ziehen lassen, ansonsten wird das Brot zu weich.



4 Personen



ca. 30 min

- 300 g altes Brot
- 300 g Cherrytomaten
- 1 Peperoni
- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund frisches Basilikum
- 1 TL getrockneter Oregano
- 50 g Schwarze Oliven

Dressing

- 8 EL Olivenöl
- 5 EL Aceto Balsamico
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Brot in Stücke schneiden und in der Pfanne knusprig rösten (optional mit etwas Öl).

Cherrytomaten, Peperoni und Gurke in gleich grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken und die Oliven halbieren. Mit Oregano würzen.

Dressing aus Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer mischen.

Alles vermengen und 15–20 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Basilikum hinzufügen.