

A close-up, top-down view of a Panzarella salad. The salad is a colorful mix of ingredients: sliced cucumbers, halved cherry tomatoes, dark purple olives, fresh green basil leaves, and golden-brown bread croutons. There are also some white, round ingredients, possibly mozzarella or another type of cheese. The overall appearance is fresh and appetizing.

PANZARELLA

Zutaten (4 Portionen, Vorbereitungszeit: 15 min, Ruhezeit: 30 min)

TOSKANISCHE PANZARELLA – ITALIENISCHER BROTSALAT

200 g Brot oder Ciabatta oder anderes Brot
1 rote Zwiebel in feine Ringe geschnitten
350 g Tomaten gewürfelt oder halbiert
200 g Gurken gewürfelt oder in Scheiben geschnitten
1 gelbe Paprika 100 g entkernt und gewürfelt
1 Bund Rucola 50 g
1 EL Kapern
3 EL entkernte Oliven Sorte nach Wahl
2 EL gehackter Basilikum + einige ganze Blätter zum Garnieren

Vinaigrette

4 EL gutes Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig oder Rotweinessig
2 Knoblauchzehen gepresst
½ TL Agavendicksaft oder Ahornsirup
½ EL getrocknete italienische Kräuter (Oregano, Basilikum, Thymian)
Salz und Pfeffer optional, nach Geschmack

Zum Garnieren (optional)

Veganer Mozzarella
Pinienkerne

> Das Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze kross anrösten (oder mit etwas Öl beträufeln und ca. 15 Minuten bei 180 °C Umluft im Ofen backen).

> Alle Zutaten für die Vinaigrette verrühren, nach Geschmack etwas Salz und Pfeffer hinzugeben.

> Das Gemüse klein schneiden und mit dem Rucola, den Kapern, Oliven, der gehackten Petersilie und dem Basilikum in eine große Schüssel geben. Dann das geröstete Brot und die Vinaigrette hinzufügen und vorsichtig vermengen. Den Salat mindestens 30 Minuten in der Küche ziehen lassen.

> Währenddessen die Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl goldbraun anrösten, dabei die Pfanne häufig schwenken. Dann herausnehmen und beiseitestellen.

> Anschließend den Salat nochmal durchrühren und mit veganem Mozzarella, gerösteten Pinienkernen sowie frischem Basilikum garnieren.

Guten Appetit!