Panzanella / Tomaten-Brotsalat

5 EL Olivenöl
restlicher Essig

zugeben, mischen

Mariniertes Brot in grobe Würfel schneiden, zu den Tomaten geben

2 Bund Basilikum, fein geschnitten

zugeben, vorsichtig mischen

2 ½ dl Balsamico-Essig

in einem Pfännchen erhitzen

500 g altbackenes Brot, in Scheiben
geschnitten einzeln auf ein tiefes Blech legen und vorsichtig mit

einzeln auf ein tiefes Blech legen und vorsichtig mit warmem Essig
begiessen, nicht zu feucht werden lassen, das Brot sollte sich nicht
auflösen

1 kg Tomaten, geviertelt
200 g gehackte Oliven, schwarze und grüne
gemischt
2-3 EL Kapern

in eine Schüssel geben

Varianten

- Das Brot zuerst im Backofen rösten (ca. 5 Min. bei 180 °C)
- Einen Teil der Tomaten durch Peperoni ersetzen
- Zusätzlich Petersilie oder wenig Minze begeben

Geeignet für: vegetarisch, Resteverwertung

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung