

Die Panzanella war ursprünglich ein «Arme-Leute-Gericht» zur Verwendung von altem Brot: eine Tomate, eine Zwiebel und etwas eigenes Öl – das hatte jede Bauersfrau zur Hand! Unsere Variante ist reichhaltiger, und Sie schmecken den Sommer.

Panzanella Toscanischer Brotsalat

Zutaten für 4 Personen

150 g altbackenes Weissbrot mit Rinde grob würfeln.

$\frac{3}{4}$ dl Aceto Balsamico mit
2 dl Wasser und
2 Lorbeerblättern aufkochen und über das Brot giessen.

Folgende Zutaten dazugeben:

1 durchgedrückte Knoblauchzehe
einige Zwiebelstreifen
 $\frac{1}{3}$ Gurke, gewürfelt
1 gelbe Peperoni (Paprika) in Streifen
etwas Olivenöl

Salz, Pfeffer, Peperoncino. Alles gut mischen und im Kühlschrank ziehen lassen, wenn möglich über Nacht.

Vor dem Servieren:

Die Brotwürfel eventuell von Hand etwas verkleinern, falls es noch trockene Stellen hat.

4–5 Tomaten in Schnitzen und
reichlich Olivenöl dazugeben, sorgfältig wenden, abschmecken,
eventuell nochmals etwas Wasser und Essig zugeben.

Mit
gehacktem Basilikum und
schwarzen Oliven dekorieren.

Podere Riparbella

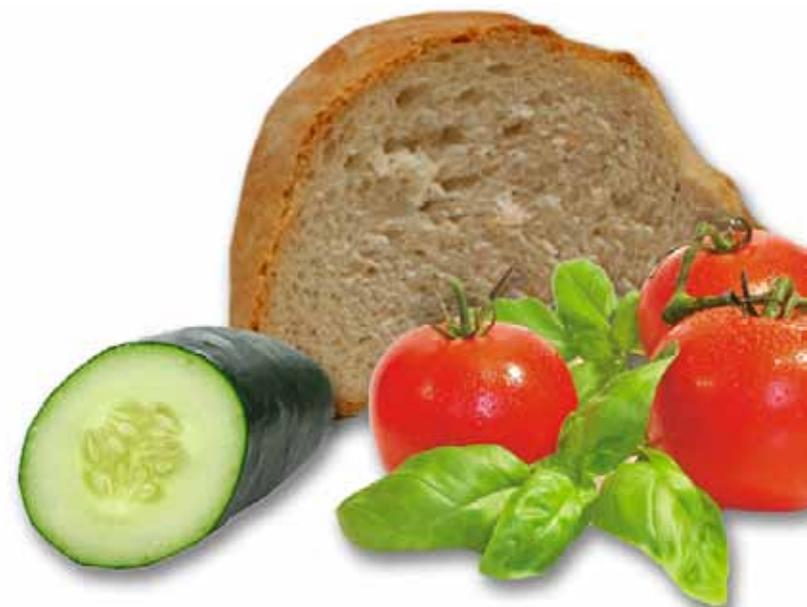
Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



« Die Panzanella ist ein Gericht für heisse Tage und wird daher eher kühl serviert. Sie soll «saftig» sein. »