



REZEPTIDEE

Panzanella

Italienischer Brotsalat
Rezept für 4 Portionen

1/2 Mailänder (wer mag auch mehr), 500 g grüner Spargel, 5 EL Olivenöl, Salz, 600 g gemischte Tomaten, 1 rote Zwiebel, 1 Bund Basilikum, 2 EL Rotweinessig, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Agavendicksaft, Pfeffer, Parmesan zum Bestreuen

Den Backofen auf 160 C° (Umluft 140 C°) vorheizen.

Mailänder in große Stücke reißen. Spargel abspülen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. 3 - 4 cm lange Stück schneiden.

Brot- und Spargelstücke, 4 EL Olivenöl und etwas Salz gut vermischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten. Im vorheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldbraun rösten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die Tomaten halbieren und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen mit etwas Salz einreiben und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Die Blätter des Basilikums grob zupfen. Tomaten, Zwiebeln und Basilikum in eine große Schüssel geben. Mit dem restlichen Olivenöl, Essig, Zitronensaft, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer verrühren.

Die gerösteten Brotwürfel und den Spargel unterheben. Noch ca. 15 Minuten durchziehen lassen, dann mit Salz, Pfeffer, Zitronen- und Agavendicksaft abschmecken. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Unser Mailänder ist ein kräftiges Weißbrot und bleibt lange frisch. Ideal für Bruschetta, Brotsalat oder einfach so. TIPP: Kurz auf dem Grill anrösten