

Vorkoster | Panzanella – Brot-Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g altbackenes Brot
- 1 Zwiebel
- 500 g Cocktailtomaten
- 2 EL Kapern
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Rotweinessig
- 2 EL Honig
- 1 Prise Salz
- 2 Zweige Thymian

Zubereitung:

Altbackenes Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne rösten.

Als weitere Zutaten werden in einer Salatschüssel klein gehackte Zwiebeln, Cocktailtomaten und Kapern vermischt. Für das Salat-Dressing Olivenöl mit Rotweinessig, Honig und Salz vermischen. Geben Sie ein paar Spritzer des Dressings direkt auf das geröstete Brot.

Brot und Dressing zu den restlichen Zutaten in die Salatschüssel füllen und mit Thymian würzen. Wer will, kann den Salat noch mit Mozzarella, Pecorino oder Parmesan-Käse verfeinern.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 31.10.2011