

# Italienische Rezepte

## Panzanella (Brot mit Tomaten, Toskana)

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Brot, Italien, Kalt, Tomate, Vorspeise

---

500 g	Weißbrot, vom Vortag	Olivenöl extravergine
1	große Rote Zwiebel	3 Essl. Weinessig
1	Bund Basilikum	Salz
4	Vollreife Fleischtomaten	Pfeffer

### VARIATIONEN

1 große	Salatgurke	Hartgekochte Eier
2 Stangen	Sellerie	Thunfisch
	Petersilie	Kapern

---

Das Rezept steht und fällt mit der richtigen Brotsorte: es muss sich gut zerreißen lassen und darf beim Einweichen nicht klebrig werden.

Das Brot in mundgerechte Stücke zerteilen und in einer großen Salatschüssel einweichen. Nach gut zwei Stunden herausnehmen, fest ausdrücken und in eine trockene Schüssel geben. Die gewürfelten Tomaten, die grob gehackte Zwiebel und das Basilikum dazugeben. Über das Ganze großzügig mit Olivenöl extravergine und mit Essig übergießen. Alles sorgfältig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren etwa eine Stunde kühl stellen.

Um das Rezept zu variieren, nach Belieben verschiedene frische Gemüsesorten oder ähnliches, auch Thunfisch, Eier, zufügen.