Panzanella - Toskanischer Brotsalat

Der einfache, rustikale Salat kann wie die meisten traditionellen Gerichte auf mannigfaltige Weise zubereitet werden. In diesem Fall aus Salat, Gemüse und frischen Kräutern wie sie eben gerade vorrätig sind: Tomaten, Gurken und Basilikum gehören aber schon dazu... und natürlich Brot, altbackenes Brot, ein Rest von der selbstgebackenen Ciabatta. Das in Würfel geschnittene Brot wird etwas angeröstet und zum Schluss unter den Salat gemischt. Natürlich kann man auch frisches Brot verwenden, es wird einfach etwas intensiver geröstet. Dazu noch ein paar kleine Stücke Parmesan und fein geschnittene Oliven...

Etwas Lattich passt gut zu diesem Rezept, er ist robust und weicht auch mit anderen Gemüsen und Sauce vermischt nicht so schnell auf. Andere Blattsalate wie Kopf- oder Eichblattsalat sind weniger geeignet, da sie schnell "lampig" werden.

Zutaten (2 Beilagen)

100g	Brot (Ciabatta)
4	Datteltomaten
1	kleine Gartengurke
1	Handvoll geschnittener Lattich
1/4	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
50g	Parmesan
10	Oliven
3El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
1	Spritzer Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Sauce: Olivenöl und Balsamico in eine Schüssel geben, Knoblauchzehe dazupressen, mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen und alles gut vermischen.

Tomaten und Gurke in Würfel schneiden, Lattich grob schneiden, Zwiebel in Streifen schneiden und alles zusammen mit der Sauce vermischen.

Brot in ca. 1-2cm grosse Würfel schneiden und in Olivenöl anrösten bis die Würfel bräunlich und knusprig sind. Kurz auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit den Salat vermischen.

Zum Schluss vom Parmesan kleine Stücke abbrechen und zusammen mit gescheibelten Oliven über den Brotsalat streuen.

Während die Brotwürfel geröstet werden, kann der Salat etwas ziehen