

Brotsalat (Panzanella)

Zutaten:

300gr	Weißbrot oder anderes Brot vom Vortag
300gr	Fleischtomaten
1 gelbe	Paprika
1 rote	Paprika
2	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Basilikum
n.B.	Frische Minze
3	Knoblauchzehen
2 EL	Kapern
6-8 EL	Rotweinessig
8 EL	Olivenöl
1	Lorbeerblatt
n.B.	Salz und Pfeffer



(Foto: Astrid Weber)

Zubereitung:

1/8 Liter Wasser mit dem Rotweinessig und dem Lorbeerblatt aufkochen und abkühlen lassen. Das Brot in Scheiben schneiden und den Sud über das Brot geben und 30min einweichen lassen.

Die Tomaten und die Paprika in kleine Würfel schneiden, Frühlingszwiebeln und Petersilie schneiden.

Das Brot ausdrücken und das Lorbeerblatt entfernen. Das Brot kann jetzt in kleine Stücke gepupft werden. Die restlichen Zutaten als Dressing hinzufügen. Der Salat kann vor dem Essen noch kaltgestellt werden.

Guten Appetit!