



Panzanella“, toscanischer Brotsalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienische Küche, einfach und schnell gemacht, überraschend lecker

Zutaten

- 250 g Ciabatta, in 2 cm großen Würfeln
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 1 kleine Zucchini in 1 cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße, rote Zwiebel in dünnen Scheiben
- 2 Sardellenfilets, klein gewürfelt
- 2 Tomaten in 1 cm großen Würfeln
- 1/8 l Tomatensaft
- 5 - 6 schwarze Oliven, gewürfelt
- 10 grob gehackte Kapern
- 10 Basilikumblätter in Streifen geschnitten
- 1 Tl frischer Thymian, Majoran und Rosmarin, gehackt
- 2 El Rotweinessig
- 6 El Olivenöl
- Etwas frisch gemahlenen Chili, Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Aud dem Rotweinessig, Tomatensaft, frisch gemahlenem Chili, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl einen herzhaften Dressing rühren.

Schritt2

Alles Andere dazu geben, vermischen und das gewürfelte Brot unterheben.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Vor dem Servieren etwas durchziehen lassen, ev. noch etwas nachwürzen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** überraschend lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/panzanella-toscanischer-brotsalat/>