

Panzarella 2.0



Die sogenannten Arme-Leute-Essen sind oftmals einfach verboten gut! Wahrscheinlich liegt das daran, dass man versucht, möglichst das Beste herauszuholen, wenn man wenig hat. Diese Panzarella 2.0 jedenfalls ist «buonissima!»

Fotzelschnitte, Cholera oder Plätzlibraten: Arme-Leute-Essen sind oft wahre Delikatessen, man muss nur wissen, wie man das Maximum an Geschmack und Frische aus den einzelnen Zutaten kitzelt. Panzarella wird traditionell mit älterem Brot zubereitet. Hier empfiehlt es sich, das Brot bereits mit dem Dressing zu vermischen und dann den Salat für 30 Minuten kühl zu stellen. Ich erlaube mir hier, frisches Brot zu nehmen, und füge dem klassischen Gericht (Brot und Tomaten) noch einige Zutaten hinzu, um dem Gericht meinen eigenen Touch zu verleihen. Macht es am besten genauso und passt das Rezept einfach eurem Geschmack an...

Übrigens: Einige der Zutaten wie zum Beispiel das Brot haben wir im neuen IP-Sortiment bei Denner gefunden. Ich finde genial, dass ein Schweizer Discounter jetzt auch naturnahe und nachhaltige Produkte führt.

- 1 Weissbrot (Baguette-ähnlich), ca. 200 g, in grosse Würfel geschnitten
- 400 g Cherrytomaten, geviertelt
- 75 g Oliven
- 50 g Rucola
- 50 g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
- 5 EL Olivenöl
- 2-3 EL Rotweinessig
- 1 Handvoll Basilikum, in feine Streifen geschnitten
- 1/2 Bund Petersilie, klein gehackt
- Salz, Pfeffer

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Brot und Knoblauch mit einem Schuss Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermischen.
3. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für 4-5 Minuten in den Ofen geben (nach 2 Minuten das Brot wenden).
4. Das Brot, sobald es eine goldbraune Kruste gebildet hat, aus dem Ofen nehmen und zur Seite legen.
5. Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten, bis sie braun sind.
6. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

7. 2-3 Esslöffel Rotweinessig und ca. 5 Esslöffel Olivenöl dazugeben, rühren sowie salzen und pfeffern.

Willkommen in der Toskana!