MARTINAS PANZANELLA

AUS UNSERER KOOPERATION MIT "MARTINA'S KOCHSALON"



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PORTIONEN

500 g	**ANKER Rustikales Weißbrot** (vom Vortag)
	Olivenöl
4	**Zehen Knoblauch**
6	**Rispentomaten**
4	**kleine Gurken**
3	**Frühlingszwiebel**
50 ml	**Weißweinessig**
3 EL	**Wasser**
100 ml	**Olivenöl**
1	**Prise brauner Zucker**
	Zweig Basilikum
2	**Kugeln Büffelmozzarella**
	Meersalzflocken
	Olivenöl

SO WIRD'S GEMACHT

1. Backrohr auf **150 °C** vorheizen. Das Brot in 2 cm große Würfel schneiden, auf einem Backblech verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Knoblauchzehen mit dem Messerrücken leicht andrücken und auf das Blech geben. Die Brotwürfel rösten, bis sie goldbraun sind (ca. **25 Minuten**).
2. Währenddessen die Tomaten waschen und vierteln, die Gurken in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Die Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebel in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Weißweinessig, Wasser, braunem Zucker, Salz und Pfeffer marinieren. Zuletzt Brotwürfel zugeben, gut vermischen und den Büffelmozzarella mit den Händen in Stücke zerreißen, auf dem Salat verteilen. Mit

Olivenöl beträufeln und mit Meersalzflocken und Basilikumblättern bestreuen.

TIPP

Wenn man möchte, kann man den gerösteten Knoblauch aus der Schale drücken und direkt in die Salatsauce geben.