

PANZANELLA - NEU INTERPRETIERT



ZEITAUFWAND: CA. 60 MIN. + ANRICHTEN

- EINKAUFLISTE (3-4 Pers.)**
- 400 g. reife Cherry-Tomaten
 - 1 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 rote Zwiebel
 - 2 Schalotten
 - 6 frische Zweige Rosmarin
 - 4 frische Zweige Thymian
 - Altes Brot (max. ein paar Tage)
 - 4 Stangen Staudensellerie
 - 100 g. schwarze Oliven entsteint (z.B. Kalamata)
 - 30 - 60 g. Kapern (je nach Geschmack)
 - 1 Bund Basilikum
 - Olivenöl
 - 1 Bund Petersilie
 - 2 Zucchini
 - 2 EL Pinienkerne
 - 1 Bio-Zitrone
 - Salz & Pfeffer, Zucker/Honig
 - 8 Blätter Radicchio oder Frisée
 - Optional: Garnierring, Hobel, Pinsel
 - **Varianten:** kleine Landgurken, Feta
 - **Dazu passt: frisches Baguette**

FLÜSSIGE TOMATEN

400 g. reife Cherry-Tomaten
1 - 2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
frischer Thymian & Rosmarin
Salz, Pfeffer, Zucker/Honig

Ofen auf 100° Umluft/Heißluft vorheizen. Tomaten halbieren, Zwiebel grob in Scheiben schneiden und zusammen mit gepressten Knoblauch in eine kleine Auflaufform geben. Zusammen mit ca. 2/3 der Thymianzweige, Hälfte an Rosmarinzweigen und etwas Olivenöl vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und bisschen Zucker oder Honig würzen erneut gut durchmischen und für ca. 1h in den Ofen geben, bis die Tomaten relativ weich sind.

ZUCCHINI-DECKE

2 Zucchini
1 Bio-Zitrone
Olivenöl
Salz & Pfeffer

Mithilfe eines Hobels oder einem Schneider die Zucchini in ganz feine Scheiben schneiden. Für die Marinade Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abmachen, und auspressen. Ca. genauso viel Olivenöl wie Zitronensaft miteinander vermischen und ca. die Hälfte der Zitronenschale zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Nun die Zucchini-Scheiben nacheinander auf ein Backpapier übereinanderlegen (mit ca. einem Zeigefinger platz) und jedes Mal mit etwas Marinade bestreichen. Ziehen lassen.

BROT-SALAT

Altbrot
Thymian & Rosmarin
Olivenöl
1 Bund Petersilie
2 EL Pinienkerne
4 Stangen Stangensellerie
2 Schalotten
100g schwarze Oliven
30-60g Kapern

Das Brot in kleine Würfel schneiden. Pfanne erhitzen und restlichen Thymian und Rosmarin in Olivenöl kurz anschwitzen, dann Brotwürfel zugeben. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Würfel schön kross sind.

Währenddessen Stangensellerie und Schalotten fein würfeln und mit Olivenöl farblos anbraten.

Oliven klein schneiden. Petersilie fein hacken. Radicchio- oder Frisée-Blätter waschen und je nach Größe halbieren.

Alle Zutaten (auch Kapern) - außer den Salatblättern - in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Tomaten aus dem Ofen holen und ebenfalls in die Schüssel geben und gut vermengen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken - nach Belieben etwas Chili zugeben.



FERTIGSTELLEN & ANRICHTEN

Die Zucchinischeiben mithilfe des Garnierrings ausstechen (Falls kein Garnierring vorhanden ist - einfach als Röllchen auf den Salat legen).

Mithilfe des Garnierrings auf dem Teller den Brot-Salat anrichten und festdrücken. ACHTUNG: Falls der Salat viel Flüssigkeit noch haben sollte, etwas Flüssigkeit vorher abgießen. Mit der Zucchini-Decke belegen.

Bei Radicchio die Blätter vorsichtig unter den Brot-Salat schieben mit der Rundung nach oben - bei Frisée neben und auf dem „Törtchen“ verteilen.

Nach Belieben etwas Pfeffer bestreuen.

Tipp: Diesen Salat kann man noch endlos weiter variieren - z.B. mit Fetawürfeln oder Gurke, aber auch mit pochiertem Ei oben drüber zerlaufen lassen.

Guten Appetit!