



## Panzanella salade de pain italienne

Août



### Ingrédients

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de pain rassis
- 3 + 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 oignons rouges
- 1 gousse d'ail
- 800 g de tomates (p.ex. tomates cerises, Cœur de bœuf)
- 4 boules de mozzarella (500 g)
- 4 c.à.s. de vinaigre balsamique
- 1 c.à.s. d'origan séché
- 1 pincée de sel et de poivre
- 2 poignées de basilic

### Préparation

- Couper le pain en cubes de la taille d'une bouchée et les faire griller dans une grande poêle avec 3 c.à.s. d'huile d'olive à température moyenne pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Éplucher les oignons et l'ail. Couper les oignons en fines rondelles et l'ail en petits dés.
- Laver les tomates, retirer le trognon et les couper en dés.
- Dans un grand saladier, mélanger 3 c.à.s. d'huile, 4 c.à.s. de vinaigre balsamique, de l'origan, du sel et du poivre. Hacher grossièrement le basilic et le mélanger avec le reste des ingrédients.
- Servir rapidement et déguster.

**Conseil :** Pour une meilleure digestion, on peut faire revenir l'ail et les oignons. La salade est encore plus colorée avec du concombre et du poivron.



## Panzanella italienischer Brotsalat

August



### Zutaten

#### Zutaten für 4 Personen :

- 400 g altbackenes Brot
- 3 + 3 EL Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 800 g Tomaten (z.B. Kirschtomaten, Cœur de boeuf)
- 4 Kugeln Mozzarella (500 g)
- 4 EL Balsamicoessig
- 1 EL getrockneter Oregano
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 2 Hände voll Basilikum

### Zubereitung

- Brot in mundgerechte Würfel schneiden und diese in einer großen Pfanne mit 3 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur ca. 10 Minuten rösten, bis sie kross sind.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln.
- Tomaten waschen, den Strunk entfernen und würfeln.
- Mozzarella ebenfalls würfeln.
- In einer großen Salatschüssel 3 EL Öl, 4 EL Balsamicoessig, Oregano, Salz und Pfeffer vermischen. Basilikum grob hacken und mit den restlichen Zutaten vermischen.
- Schnell servieren und genießen.

**Tipp :** Für eine bessere Bekömmlichkeit können Knoblauch und Zwiebeln angebraten werden. Noch bunter wird der Salat mit Gurke und Paprika.

