



Panzella

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



300g Weissbrot

in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, einen Tag trocknen lassen

Sud

4 dl Wasser
1½-2 EL Kräuternessig
1 Zwiebel, geschält, geviertelt
1 Lorbeerblatt

alles in einer Pfanne 5-6 Minuten kochen, absieben, auskühlen lassen, über das Brot giessen, dann ca. 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Brot ausdrücken, in Stücke zerpfücken, in eine Schüssel geben.

3 Tomaten
1 kleine Gurke

schälen, halbieren, entkernen, würfeln
schälen, halbieren, entkernen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden, beides auf das Brot geben

Sauce

3 EL Rotweinessig
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Esslöffel Kapern
1 Bund Petersilie, gehackt
10 Basilikumblätter, in Streifen
5 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl

alles gut verrühren
darunterrühren, über den Salat verteilen, im Kühlschrank zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen, anrichten
mit etwas Sauce mischen, als Garnitur auflegen

Lattughino (Lollo)

mit etwas Sauce mischen, als Garnitur auflegen

1 Schwarze Oliven
rote Zwiebel, in Ringen

darüber verteilen

Tipp

Als Hauptgericht – mit kaltem Fleisch – für 4 Personen, als Vorspeise für 6 Personen