

# Panzanella

---

Für 2 Portionen: 150 g altbackenes Brot, wenig Wasser, 1 Zwiebel, 1 grosse Tomate, ¼ Salatgurke, ¼ Bund frisches Basilikum, 1 Knoblauchzehe (fein gehackt), 1 TL Kapern, 1 Peperoncino (fein gehackt), Salz, Pfeffer, 1 EL Weissweinessig, 1–2 EL Olivenöl

---

Brot in wenig Wasser kurz einweichen, dann mit den Händen zerkrümeln. Zwiebel schälen,

Tomate und Gurke fein würfeln. Basilikumblätter in kleine Stücke zupfen. Brot, Tomate, Gurke und Basilikum mischen. Knoblauch, Kapern und Peperoncino unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, zum Schluss das Öl unterrühren. Panzanella zugedeckt 3–4 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Anrichten kurz auflockern.