

Salat Panzanella

Zutaten:

Salat:

300g Weißbrot

500g Gemüse nach Belieben

Frisches Basilikum

(Kirschtomaten, Paprika, Gurke,
Zwiebel, Sellerie)

Frische Chilis

50g Oliven, entkernt

100g Parmesan

Dressing:

100ml Weißweinessig

150ml Olivenöl

Zeste von 3 Zitronen

100ml Zitronensaft frisch

40g Honig

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.

Brot in 3 x 3cm große Würfel schneiden,
auf ein Backblech geben und für 10 bis 15 Minuten backen,
bis das Brot knusprig braun ist.

Die Salatdressing in einer Schüssel mit dem Schneebesen
verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

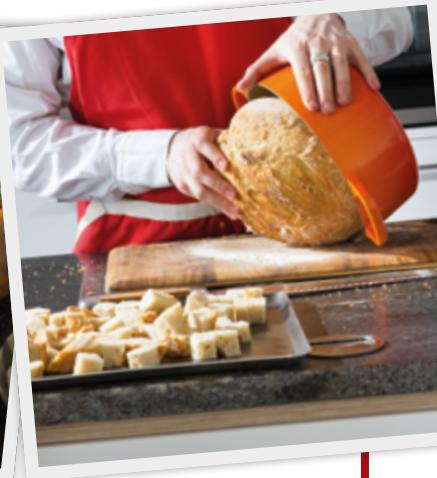
Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.

Oliven als Ganzes oder klein gehackt verwenden.

Gemüse und warmes Brot in die Schüssel mit der Dressing geben,
gut umrühren bis die Brotwürfel weich sind.

Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
P.MAX & Julian Kutos



P. MAX
MASSMÖBEL

www.petermax.at



FÜR JEDES MASS UND JEDES BUDGET **DIE PASSENDEN MÖBEL.**

