Nah&Frisch

www.knorr.com/at/rezepte Professional

Panzanella Toskanischer Brotsalat

Hauptspeise Gemüse Italienisch Salate Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Baguette in Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und hacken. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Brotwürfel zugeben und anrösten.

Tomaten und Gurke waschen. Tomaten halbieren, Gurke der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen.

Knorr Salatkrönung Gartenkräuter in einer Schüssel mit 3 EL Wasser und restlichem Olivenöl verrühren. Salatzutaten zufügen, durchmischen und sofort servieren.

Tipp: Für mehr Vielfalt Basilikumblätter untermischen. Mini Mozzarellakugeln zugeben.

ZUTATEN

- Zutaten für 3 Personen:
- 250 g Vollkorn-Baguette
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 200 g orange Cocktailtomaten
- 300 g Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 50 g Rucola
- 1 Beutel KNORR Salatkrönung Gartenkräuter