

Panzanella

von Angelo Birrer

Mengen für 20 Personen

Toscanischer Brotsalat

Quelle: Betty Bossi, italienische Küche

Tags: Vegetarisch

Ausrüstung: Sieb, Messer, Brotmesser, Schneidebrett

1.2 kg Brot	in ca 1.5cm dicke Scheiben. Trocknen lassen. (Bereits am Morgen)
1.6 Liter Wasser	
1.0 dl Essig	Kräuternessig
600 g Zwiebel	1 Zwiebel = 100g geschält, geviertelt (rote Zwiebeln als Garnisch)
2.0 Stück Lorbeerblatt	ca 5-6 Minuten kochen, absieben, auskühlen lassen. über das Brot giessen. Dann ca 30' ziehen lassen. Brot ausdrücken. In Stücke zerpfücken. In Schüssel geben.
12 Stück Tomaten	grosse, fleischige Tomaten (Ochsenherz) würfeln
2.0 Stück Gurken	schälen, halbieren, in 0.5cm grosse Scheiben schneiden. Beides zum Brot geben
200 g Oliven	schwarz dazugeben
4.0 dl Salatsauce	italienische Salatsauce
2.0 g Pfeffer	
2.0 g Kräutermischung	italienische Kräutermischung (Oregano, Basilikum, Petersilie, Thymian)
2.0 TL Salz	