Panzanella – Brotsalat mit Tomaten und frischem Kräuterdressing

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	1 St.
Petersilie, frisch	30 g
Basilikum, frisch	30 g
Rosmarin, frisch	5 g
Balsamicoessig, hell	3 EL
Honig	1 TL
Salz	
Olivenöl	9 EL
Ciabatta-Brot	1 St.
Cherrytomaten	500 g
Feta	200 g
Salat-Mix	150 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Sieb

1. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie, Basilikum und Rosmarin waschen, trocken tupfen, Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel Kräuter, Schalotte, Essig, Honig, Salz, Pfeffer und 4 EL Öl verrühren.

2. Mit den Händen Ciabattas in ca. 1,5 cm dicke Stücke zupfen. In einer Pfanne oder Grillpfanne restliches Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen und darin Brotstücke ca. 3–4 Min. goldbraun und knusprig anrösten.

3. Tomaten waschen und halbieren. Brotwürfel und Tomaten zum Dressing mischen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Feta abgießen und mit den Händen grob darüberbröckeln. Salat-Mix waschen, trocken schütteln und unterheben. Panzanella ggf. nachwürzen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	368 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	26 g