



waskochen.ch

## Panzanella – italienischer Brotsalat

### Zutaten

sehr reife Tomaten  
altes Brot  
Basilikum  
Olivenöl  
Rotweinessig (kein Balsamico)  
wer mag: Zwiebelringe, Oliven, Kapern, Sardellen



### Zubereitung

1. Tomaten klein schneiden, salzen, in einem Sieb 30 Minuten abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. In der Zwischenzeit Ufzgi machen ☺
2. Brot rösten (Toaster, Ofen, Pfanne oder Grill), zerpfücken. Tomatensaft, Öl, Essig mischen, zum Brot geben, gründlich vermengen. Wieder 30 Minuten ziehen lassen. Weiter Ufzgi machen. ☺
3. Dann Tomaten begeben, Basilikum zerreißen und begeben und alles gründlich mit den Händen mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren. Jamm...

Nach dem Essen: Wieder Ufzgi machen.