

## PANZANELLA

### Zutaten:

300 g Weißbrot  
1 rote Paprika | 150g  
250 g Tomaten  
1 kleine Salatgurke | 200 g  
½ Stangensellerie | 25 g  
1 kleine Chili  
50 g schwarze Oliven  
100 g Parmesan  
etwas frisches Basilikum

### Dressing

100 ml Weißweinessig  
150 ml Olivenöl  
2 Zitronen  
50 g Honig  
1 TL Salz  
Prise Schwarzer Pfeffer



### Zubereitung

Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen. Brot in 3x3 cm große Würfel schneiden, auf ein Backblech geben und für 5 bis 10 Minuten backen, bis das Brot knusprig braun ist.

Zeste von den Zitronen reiben. Zitronen auspressen. Zusammen mit Essig, Öl und Honig in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Salzen und pfeffern.

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Oliven entkernen und halbieren. Gemüse und warmes Brot in die Schüssel geben, mit Dressing übergießen, sanft umrühren bis die Brotwürfel weich sind. Mit frisch geriebenem Parmesan, Basilikum und etwas Zitronenzeste servieren.

**Tipp:** Panzanella ist in Italien eine Resteverwertung für altes Brot und Gemüse. Jede Art von Brot und Gemüse kann in die Panzanella gegeben werden.

Im Sommer schmeckt der Salat am besten mit vielen bunten Tomatensorten.

### Marillen Bellini

Für 1 Glas  
60 ml Schaumwein (Prosecco, Sekt oder Champagner)  
40 ml pürierte Marillen

Marillen fein hacken. In einen Topf geben und für ein paar Minuten köcheln. Danach pürieren. Je nach Geschmack, Zitronensaft oder Zucker dazugeben. Zum Servieren, Marillen Püree in ein Glas geben, mit kaltem Wein aufgießen und sofort servieren.