

## Kleiner Panzanella mit farbigen Tomaten mit Mozzarella di Buffalo und Petersilienöl

---

Panzanella nennt man diesen toskanischen Brotsalat  
Wir peppen das ganze mit farbigen Tomaten auf und servieren ihn mit feinstem Mozzarella!

(Rezept für 6 Personen)

Zutaten:

30	Stück	Dünne Brotscheiben cirka 3 bis 5 mm am Besten Pajasse oder Giabatta
3	EL	Olivenöl
1	Stück	Knoblauchzehe, zerdrückt
500	g	Tomaten gewaschen und vom Strunk befreit möglichst viele Verschiedene
1	Stück	Rote Zwiebel, mittelgross
1	Stück	Knoblauchzehe, fein geschnitten
5	EL	weisser Balsamico
10	EL	Olivenöl
1	EL	Zucker
10	Stück	Basilikumblätter, in feine Streifen schneiden Fleur de Sel grober schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Brot auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln und mit der zerdrückten Knoblauchzehe leicht luftig vermischen.

Im Ofen bei 180°C kurz knusprig backen und auskühlen lassen.

Die Tomaten in nicht zu dicke Scheiben schneiden und in eine flache Form oder Schüssel geben.

Mit den restlichen Zutaten vermischen und zugedeckt mindestens einen halben Tag ziehen lassen

Im nicht zu kalten Keller, aber auf keinen Fall im Kühlschrank.

Tomaten verlieren ihr Aroma sonst fast vollständig!

Anrichten:

Die Brotscheiben locker mit dem Tomatensalat mischen und schichtweise anrichten.  
Auf Teller anrichten und servieren.