

**PANZANELLA – BROTSALAT MIT PFIRSICH UND MOZZARELLA**

FÜR 4 PERSONEN

Ideal zur Verwertung von "altem" Brot!

**Backofen vorheizen, 175°C**

4-6 Scheiben	Brot	in ca. 2.5cm grosse Würfel schneiden, auf ein mit Blechpapier belegtes Backblech geben
1 EL wenig	Rapsöl Salz	darüber träufeln darüber streuen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten rösten
4 Stk.	Tomaten	waschen, in Würfel schneiden
3 Stk.	Pfirsiche oder Nektarinen	waschen, in Würfel schneiden
200g	Mozzarella	in Würfel schneiden
6-8 Stk.	Basilikumblätter	in Streifen schneiden, mit den Tomaten und Pfirsichen in einer Schüssel mischen

**Vinaigrette**

50ml	Rapsöl	Zum Öl geben, mischen fein hacken, darunter rühren abschmecken und über den Salat geben, mischen
3 EL	Rotweinessig	
1 Stk.	Knoblauchzehe Salz und Pfeffer	

Die Brotwürfel frühestens 15 Minuten vor dem Servieren zum Salat geben, damit sie knusprig bleiben.

**Tipps**

Brot im Toaster rösten und anschliessend schneiden  
Salat mit Blattsalat, z.B. Rucola, ergänzen  
Anstelle der Tomaten, verschiedenfarbige Cherrytomätli verwenden  
Mozzarellaperlen verwenden