Rezept

Panzanella mit italienischem Gemüse

Anzahl Personen: 4
Zubereitungszeit: ca. 35 min

Zutaten
2 Packungen iglo Gemüse Ideen Italienische Art
300 g Ciabatta vom Vortag
2 EL Olivenöl
100 g Oliven
2 TL Kapern
Basilikum

Für das Dressing
4-6 EL iglo Basilikum
6 EL Olivenöl
4 EL Weißer Balsamico
2 Knoblauchzehen
½ TL Salz

Zubereitung
1. Ciabatta in 2 cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig mit Olivenöl einreiben und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne über direkter Hitze 2-3 Minuten pro Seite rösten.
2. Das **Gemüse italienischer Art** nach Packungsbeilage zubereiten. Oliven entkernen und zusammen mit den Kapern grob hacken. Brotscheiben in mundgerechte Stücke schneiden, unter den Salat heben.
3. Für das Dressing Olivenöl, Balsamicoessig, Knoblauch, **Basilikum** und Salz pürieren. Dressing zum Salat geben und gut vermengen. Mit Basilikumblättern toppen.

Pro Portion ca. 2484 kJ, 593 kcal, E 12 g, F 35 g, KH 53 g