

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### PANZANELLA – ANGELS BROTSALAT MIT BUFALA MOZZARELLA

#### Zutaten:

1 Stk.	Ciabatta, Focaccia, altes Brot
1 DL	Olivenöl
3 TL	Balsamico
1 Stk.	Zitrone (oder Orange), Saft und Schale
1 Stk.	Knoblauchzehe, gehackt
5 Stk.	Tomaten, Cherry oder Ramati, geschnitten
1 Stk.	Zwiebel Rot, halbiert und geschnitten
½ Stk.	Gurke, halbiert, entkernt und geschnitten
½ Bund	Basilikum
etwas	Salz, Pfeffer
1 Stk.	Bufala Mozzarella oder 4-6 kleine Mozzarella Kugeln
evtl.	etwas Rucola (je nach Belieben)
einige	Kapernäpfel

#### ZUBEREITUNG:

Das Brot in Würfel schneiden. In einer Pfanne möglichst fettarm goldbraun braten und danach abkühlen lassen.

Öl, Essig und Knoblauch in einer Schüssel mischen. Die Zitrone oder Orange dünn schälen, Schale in feine Streifen schneiden und Saft auspressen. Begeben und abschmecken. Die Brotwürfel dazu geben. Einige Minuten durchziehen lassen, damit das Brot die Öl-Essig-Mischung aufsaugen kann.

In der Zwischenzeit die Tomaten vierteln oder die Cherry Tomaten halbieren und die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke etwas anschälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Zum Brot geben und vorsichtig mischen.

Die Basilikumblätter (und auch Rucola) in schmale Streifen schneiden und darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken evtl. etwas Oregano dazugeben und mit dem Bufala Mozzarella und den Kapernäpfel dekorieren. En guete☺.