

Ankunft in Arezzo

Panzanella-Italienischer Brotsalat für 2 Personen

60 g	Altbackene Brotscheiben
50g	Staudensellerie
50g	Paprika gelb / rot
1 Stück	Knoblauchzehen
2-3 EL	Olivenöl z.B. aus Umbrien
200 g	Tomaten
1 kl.	Zwiebel
1 Handvoll	Basilikum
einige	Schwarze Oliven
1 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico-Essig
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Liebstöckl frisch

Knoblauch schälen und durch die Presse geben. Brotscheiben würfeln, Knoblauch darübergeben, mit Olivenöl beträufeln und vermischen. Auf ein Backofenblech verteilen. Ruhig eine größere Menge Brotwürfel zubereiten, sie können gut bevorratet werden.

Die vorbereiteten Brotwürfel auf einem Backblech in den Backofen geben, so brauchen sie viel weniger Fett, um knusprig zu werden.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C 10 - 20 Minuten backen, je nach Dicke und Trockenheit der Würfel, dabei zweimal wenden.

Tomaten und Paprika grob würfeln, Zwiebel schälen, würfeln, das hellgrüne vom Staudensellerie und Basilikum fein schneiden.

Mit einer Marinade von Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer & frischem, Liebstöckl übergießen.

Brot vorsichtig untermischen & den Salat mit schwarzen Oliven spätestens nach 10 minuti servieren.

Getränke-Empfehlung:

**Ein junger leicht gekühlter Rotwein aus der Toskana
oder einen Toricella bianco**