

Bunte Panzanella mit Kräuter-Dressing

25–30 Min

Zubereitung

1. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten bis sie schön gebräunt sind. Anschließend beiseitestellen.
2. Das Vollkornbrot in mundgerechte Stücke reißen und in der selben Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig anrösten. Anschließend abkühlen lassen.
3. Die Cherrytomaten waschen und vierteln. Minigurken waschen und in Scheiben schneiden. Den Stiel der Kapernbeeren entfernen und die größeren Kapernbeeren halbieren. Rote Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben.
4. Basilikum abspülen, die Blätter abzupfen und grob zerreißen. Gemeinsam mit den schwarzen Oliven zu den restlichen Zutaten hinzugeben.
5. Olivenöl, Essig, Oregano, eine Prise Salz und frisch gemahlener Pfeffer zu einem Dressing vermengen. Zu den restlichen Zutaten leeren und gut durchmischen.
6. Die knusprigen Vollkornbrotstücke unter den Salat mischen, den fertigen Salat auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Vollkornbrot
300 g	Cherrytomaten
2 Stk.	Minigurken
200 g	Schwarze Oliven ohne Kern
1 Stk.	Kleine rote Zwiebel
100 g	Kapernbeeren
40 g	Pinienkerne
20 g	Frisches Basilikum
8 EL	Olivenöl extra vergine
4 EL	Weißer Balsamico Essig
1 TL	Bio Oregano
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz