

Panzanella 2: Brotsalat mit Tomaten und geröstetem Gemüse

709

Typ: Salat

Quelle: Zeit Magazin, Elisabeth Raether

Bemerkungen: Siehe auch Rezept 524.

Mein Suchtcharakter treibt mich in diesen Wochen in die Supermärkte, wo ich frische Tomaten in sämtlichen Varianten kaufen muss. Und es gibt einige Varianten. Ich kaufe sie alle, und ich liebe sie alle. Die arme Frau, werden manche jetzt denken, hat sie nur Tomaten in ihrem Leben? Ein Leben mit frischen Tomaten kann ein sehr ausgefülltes sein, keine Sorge. Meistens verschlinge ich sie einfach mit Salz, aber manchmal kann ich mich zurückhalten und bereite etwas aus Tomaten zu. Zum Beispiel einen Brotsalat.

Zutaten: Zutaten für 3 Personen:

200 g Brot (z. B. Ciabatta oder Landbrot),
Olivenöl,
1 Zucchini,
1 rote Paprika,
300 g Tomaten,
1 Schalotte,
1 Fenchelknolle,
Salz,
schwarzer Pfeffer,
2 EL Kapern,
1/2 TL Oregano,
Essig,
2 EL fein gehacktes Basilikum

Rezept:

Zunächst das Brot in ungefähr 2 cm große Stücke reißen. Was für ein Brot nimmt man? Ciabatta eignet sich, besonders gut aber schmeckt ein kräftiges Landbrot, das vom Vortag und nicht zu weiß ist. Die Stücke in einer Schüssel mit Olivenöl beträufeln und mit den Händen so vermengen, dass sie komplett bedeckt sind. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, bei 180 Grad Umluft 15 Minuten lang backen. Das Brot sollte braun und knusprig werden, nicht schwarz. Abkühlen lassen.

Zucchini quer halbieren, dann der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Paprika der Länge nach achteln. Beide Gemüse auf einem anderen Backblech, ebenfalls mit Backpapier ausgelegt, verteilen und mit Öl beträufeln. Bei 180 Grad Umluft ungefähr 25 Minuten lang backen, die Paprika braucht vielleicht fünf Minuten länger und kann, wenn sie aus dem Ofen kommt, geschält werden. Gemüse etwas abkühlen lassen.

Tomaten je nach Größe vierteln oder achteln. Die Schalotte in sehr feine Ringe und die Fenchelknolle in sehr feine Scheiben schneiden, alles in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Oregano, Kapern und Essig dazu, die Mischung ziehen lassen, während das Gemüse im Ofen gart. Zum Schluss geröstetes Gemüse, Brot und Basilikum zu den Tomaten geben, vermengen und noch mal 15 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.