

Brotsalat mit Mozzarella

Panzanella



Zutaten für vier Personen:

300 g Putenschnitzel
150 g Mozzarella
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben Weißbrot (Pugliese Brot bevorzugt)
2-3 EL Olivenöl
1/2 Bund Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Fleischtomate
1/3 einer Salatgurke
12 Blätter Basilikum
1 EL Petersilienblättchen
1 EL kleine Kapern

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL weißer Balsamico-Essig
4 EL Walnussöl

1. Putenschnitzel trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in dem erhitzten Olivenöl in einer Grillpfanne auf jeder Seite 3 Minuten braten. In Alufolie wickeln und ruhen lassen. Anschließend in Streifen schneiden.

2. Knoblauchzehe abziehen und eine Salatschüssel damit ausreiben. Lauchzwiebeln putzen und 3 Minuten blanchieren. Dann mit kaltem Wasser abschrecken, mit Küchentüchern trocknen und schräg in Stücke schneiden.

3. Brot würfeln und in Olivenöl anrösten.

4. Mozzarella abtropfen

lassen und würfeln. Tomate und Gurke waschen. Tomate halbieren, auf die Schnittfläche legen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben dann nochmals halbieren. Gurke schälen, längs vierteln und in Scheiben schneiden.

5. Basilikum kurz waschen, trockentupfen und die Blättchen von den Stengeln zupfen.

6. Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, Walnussöl zugeben und mit einem Milchaufschäumer mixen.

7. Salatzutaten mit der Vinaigrette vermischen und mit Kapern und den Peter-

silienblättchen bestreut servieren.

Hinweise:

Man kann die Brotwürfel wie auf dem Bild untermischen, aber wir meinen, man sollte sie besser getrennt servieren, damit sie kross bleiben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, große Salate, Fleisch, Pute, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024