

Panzanella Bayrischer Brotsalat

Rezept und Foto aus: Einfach Gut Bachmeier



Zutaten 4 Personen

20 Kirschtomaten
1TL Puderzucker
2 Zweige Thymian
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 kleiner Radi (Rettich)
4 Radieserl
½ Laib altbackenes dunkles Bauernbrot, in Scheiben geschnitten
Öl zum Braten
1 Zweig Rosmarin
1 geschälte Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
Weißweinessig
1 Kugel Mozzarella (125 g; am besten aus bayerischer Milch)
2 EL Kapern in Meersalz (eingeweicht in einem Glas mit Wasser)
1 Kopfsalat
1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Zubereiten

Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Kirschtomaten halbieren und mit der Schnittseite nach oben auf das Backblech legen, mit Puderzucker bestreuen. Die Thymianblätter vom Zweig abstreifen und darüberstreuen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und im heißen Backofen (Mitte) 30 Minuten garen. Die Tomaten sind fertig, wenn sie leicht trocken sind.
Inzwischen den Radi waschen, trocknen, putzen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Radieserl waschen, putzen und in feine Scheiben hobeln. Radi und Radieserl kräftig salzen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.



Das Brot in walnussgroße Stücke schneiden. Öl in einer beschichteten Ptanne erhitzen, Rosmarin und Knoblauch dazugeben und das Ol damit aromatisieren. Die rote Zwiebel schalen, im Ol andünsten und mit etwas Essig ablöschen. Die Brotwürfel dazugeben und anbräunen, zusammen mit der Zwiebel in eine Schüssel geben. Radi und Radieserl mitsamt der ausgetretenen Flüssigkeit dazugeben. Den Mozzarella in walnussgroße Stücke schneiden und ebenfalls zum Brotsalat geben.
Die Tomaten darunterheben.
Die Kapern aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit in die Schüssel geben. Vorsichtig mit dem Salzwasser der Kapern würzen und
mit etwas Essig abschmecken.

Den Kopfsalat verlesen, waschen, trockenschleudern und unter den Brotsalat heben. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken, in tiefen Tellern anrichten und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.