

Jetzt ein

PANERO





Panzanella - Toskanischer Brotsalat

1 Bund Rucola, 1 Paprikaschote (gelb), ½ Salatgurke, 1 Schälchen Cherrytomaten, 1 kl. Glas Kapern, 5 Scheiben **Panero hell** (altbacken), 3 EL Rotweinessig, 3 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer, 1 Bund Petersilie.

Zubereitung: Aus Rotweinessig, Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer ein Dressing bereiten. Rucola waschen und klein schneiden, Tomaten halbieren, Gurken und Paprika in kleine Würfel schneiden, Petersilie und Kapern hacken. Wenn das Brot nicht trocken und hart ist, evtl. im Toaster rösten und dann ohne Rinde in Würfelchen schneiden.



Toskanische Tomaten/Brot Suppe

Zutaten: 3-4 Scheiben altbackenes **Panero** hell, 50 ml Olivenöl, 3 Dosen Tomaten (425g EW), 1 lt Gemüseboullion, 1-2 Knoblauchzehen

Zubereitung: Das Olivenöl in einem großen Topf erwärmen. Die Brötchen in Scheiben schneiden und im Öl leicht anbräunen. Die Knoblauchzehen kurz mitschwitzen lassen. Die Tomaten und die Gemüsebrühe zugeben, langsam unter Rühren aufkochen und bei geringer Hitze 1-2h leicht köcheln lassen. Immer wieder umrühren und eventuell Flüssigkeit nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren mit frisch gehackten Kräutern (Petersilie, Basilikum), geriebenem Parmesan oder Pecorino, gut schmeckt auch ein wenig Pesto dazu.

Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Aleuronat, Acerola, Wasser, Backhefe, Salz