



Panzanella - Brotsalat aus Italien

Zubereitung

1. Die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln, den gepressten Knoblauch dazugeben und für ca. 5-7 Minuten bei 180 Grad ins Rohr geben.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen und kleinschneiden. Den Feta beliebig in kleine Stücke schneiden.
3. Die Marinade aus 4 EL BONA Olivenöl und klein geschnittenem Basilikum zubereiten.
4. Alles gut vermischen und gemeinsam mit den Brotwürfeln servieren.

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/<https://leckermäulchen.wordpress.com/>

Zutaten

4 Personen

8 Scheiben Weißbrot

250 g Feta

4 große Tomaten

1 Paprika

1/2 Zwiebel

ein paar Oliven

grüner Salat

etwas Basilikum

1 Knoblauchzehe

BONA Olivenöl