

Panzanella Toskanischer Brotsalat

[Hauptspeise](#)[Gemüse](#)[Italienisch](#)[Salate](#)[Sommer](#)[ZUBEREITUNG](#)**SCHWIERIGKEIT:**

Baguette in Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und hacken. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Brotwürfel zugeben und anrösten.

Tomaten und Gurke waschen. Tomaten halbieren, Gurke der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen.

Knorr Salatkrönung Gartenkräuter in einer Schüssel mit 3 EL Wasser und restlichem Olivenöl verrühren. Salatzutaten zufügen, durchmischen und sofort servieren.

Tipp: Für mehr Vielfalt Basilikumblätter untermischen. Mini Mozzarellakugeln zugeben.

**ZUTATEN**

Zutaten für 3 Personen:

250 g Vollkorn-Baguette

1-2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

200 g orange
Cocktailtomaten

300 g Salatgurke

1 rote Zwiebel

50 g Rucola

1 Beutel KNORR
Salatkrönung
Gartenkräuter