

## ***Panzanella (4 Personen)***

### *Zutaten:*

250 g	Brot
½	Gurke
1	Peperoni
1	Frühlingszwiebel
300g	Cherry-Tomaten
50 g	Olivenöl
60 g	Aceto Balsamico
	Salz & Pfeffer

### *Zubereitung:*

- Brot in ca. 2cm grosse Würfel schneiden und auf ein Backblech geben. Ca 10 min bei 160°C anrösten.
- Gurke längs halbieren und entkernen, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.
- Frühlingszwiebel fein schneiden und Peperoni in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.
- Alles mischen, Öl und Essig begeben und würzen.

Dazu passt Rohschinken, Burrata oder Grill-Fleisch

