# PANZANELLA MIT THUN-VISCH UND ZITRONEN-DRESSING

## ZUTATEN

4 PORTIONEN | 40 MIN | MITTEL

2 Gläser Garden Gourmet Thun-Visch

300 g Brot vom Vortag (z.B. Ciabatta, Weißbrot, Roggenbrot,...)

100 g kleine rote Zwiebeln

400 g rote Kirschtomaten

400 g gelbe Kirschtomaten

60 g schwarze Oliven (entsteint)

3 Stängel Basilikum

2 Knoblauchzehen

6 EL Olivenöl

4 EL Zitronensaft

1 TL Zitronenabrieb

Etwas Zucker

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

80 g gehobelter Parmesan oder geriebener veganer Käse

Wie wäre es mit einem sommerlichen Gericht? Probiere unsere vegetarische Panzanella mit Garden Gourmet Thun-Visch und Zitronen-Dressing. Super lecker und Veggie!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zutaten vorbereiten

Brot in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Oliven abtropfen lassen und halbieren. Basilikumstängel waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken.

### 2. Brotwürfel rösten

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl heiß werden lassen. Die Brotwürfel mit den Knoblauchzehen goldbraun rösten. Den Knoblauch entfernen.

### 3. Zubereitung Dressing

Für das Dressing Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker, Salz, Pfeffer und 4 EL Olivenöl gut verrühren.

### 4. Es kann angerichtet werden!

Brotwürfel, Zwiebelringe, Tomaten und Oliven in eine große Salatschüssel geben und mit dem Dressing vermischen. Garden Gourmet Thun-Visch in größere Stücke zupfen und unterheben. Die Panzanella mind. 30 Min. ziehen lassen. Mit Basilikumblättern und Parmesan garniert servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**