

# BUNTER PANZANELLA MIT ESTRAGON

## BUNTER PANZANELLA MIT ESTRAGON

Ich mag Panzanella, gerne auch mal in neuen Varianten - hier gab es eine bunte Version mit Tomaten vom Tomatenfest im Schmelzwerk. Und weil der Estragon im Garten gerade so munter fröhlich vor sich hin wächst ist er ebenfalls direkt im Salat gelandet. Eine schöne Beilage zum Grillen oder als schnelles Abendessen. Bei mir gibt es diesen „Brotsalat“ auch oft, wenn das selbst gebackene Brot nicht mehr ganz taufrisch ist - geröstet und im Salat hat es dann nochmal einen tollen Auftritt!



### Zutaten für 2 Personen:

600g Tomaten, wenn möglich verschiedene Sorten

1/2 Zwiebel

2 kleine Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

2 große Scheiben Brot

4 lange Zweige Estragon

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone

Zubereitung:

Die Tomaten in gleichmäßige Stücke würfeln und in ein Sieb geben. Kleinere Tomaten halbieren. Kräftig salzen und beiseite stellen. So verlieren sie einiges an Wasser.

Das Brot in Würfel schneiden und etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel rundum anrösten.

Die Zwiebel, den Knoblauch und den Estragon fein hacken und zusammen mit den Tomaten in die Salatschüssel geben. Mit dem Zitronensaft und etwas Olivenöl anmachen und mit Pfeffer und bei Bedarf noch etwas Salz anmachen und abschmecken.

Die Brotwürfel untermengen und den Salat ungefähr 5 Minuten ziehen lassen.

Wer möchte ein Schälchen?



©katha-kocht.de