

[vegan](#)



Brotsalat/Panzanella

3 Portionen

1 Ciabatta-Brot (300 g) in Scheiben schneiden, bei 200°C für 10 Minuten im Ofen trocknen (oder Brot vom Vortag nehmen) und in Stücke brechen.

1 Paprika und

250 g Cocktailtomaten in feine Würfel schneiden, mit

1 EL Kapern,

½ Bund gehacktem Basilikum und der Vinaigrette (s.u.) unter das Brot heben und mind. 1 Std. ziehen lassen. Salzen, pfeffern und servieren.

Tipp: Schmeckt auch mit 700g Kartoffeln anstelle des Brotes.

Vinaigrette-Dressing:

3 EL Olivenöl

2 EL Balsamicoessig

½ TL Senf

½ TL Agavendicksaft und

1 gestr. TL **VITAM-R Hefeextrakt**

[Zur Druckversion](#)

[nach oben](#)