


**TOPF SECRET**

TOPF SECRET  
Grüne Straße 19  
D-01067 Dresden  
info@topf-secret.de

Bei Fragen einfach  
anrufen :  
 +49 351 6535 1292

## Panzanella - Brotsalat

Mit Kräutern und Gewürzen geröstete Ciabattastücken die mit Gurken-, Tomaten-, Olivenstreifen vom TOPF SECRET Hausdressing umschmeichelt werden.



### Benötigte Zutaten für zwei Portionen:

Ciabatta (gemischt)	200 g
Gurke	80 g
Tomate	80 g
Oliven (schwarz)	40 g
Zwiebel (rot)	20 g
Knoblauch	1 g
Thymian	4 g
Rosmarin	4 g
Kressemix	5 g
Basilikum	20 Blatt
<b>TOPF SECRET Hausdressing</b>	50 ml

### Zutaten aus der Vorratskammer:

Salz, Pfeffer, Olivenöl, Crema di Aceto Balsamico (dickflüssige Essigreduktion)

### Benötigtes Equipment:



**TOPF SECRET**

### Ihre Mission:

- 1. Ciabatta:** Den Ofen auf 150°C vorheizen. Das Brot in Stücken von circa 0,5 cm Durchmesser zupfen, mit dem Kräutermix grob vermengen, gut verteilt auf dem Backpapier etwas Öl darüber geben und im Ofen goldbraun rösten (Circa 10 Minuten).
- 2. Gemüse:** Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Die Tomate vierteln, das Kerngehäuse und den Strunk mit dem Tourniermesser entfernen und das Fruchtfleisch von der Gurke (quer zur Wuchsrichtung) und der Tomate in circa 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, von der Wurzel aus halbieren und die Oliven entsteinen (z.B. durch halbieren) und beides in dünne Streifen schneiden.
- 3. Dressing & Basilikum:** Anschließend **TOPF SECRET Hausdressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken und, außer einigen schönen Blättern zur Dekoration, den Basilikum in Stücke rupfen.
- 4. Marinieren:** Alle Teile des Gerichts in eine Schüssel, mit ausreichend Platz zum Vermengen der Zutaten geben und **TOPF SECRET Hausdressing** 3 Minuten vor dem Servieren hinzugeben. Vorsichtig mit den Händen am Rand der Schüssel unter die Zutaten greifen und diese wälzen um sie gut zu vermengen. Das Dressing etwas einziehen lassen.

### So können Sie Ihre Mission vollenden:

Zum Anrichten eine Hand voll des Salats vorsichtig in die Tellermitte geben und dabei die Zutaten möglichst nach oben stapeln. Danach mit Kresse bestreuen, mit den Basilikumblättern dekorieren.

**TOPF SECRET TIP:** Den Teller durch Punkte oder Streifen mit Crema di Aceto verzieren.