

PANZANELLA ROMANA

ROMAN PANZANELLA



Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Holzofenbrot "Casareccio" oder "Lariano"
6 Tomaten
2 Knoblauchzehen
einige Basilikumblätter
Oregano
extra natives Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Sollte das Brot zu trocken sein, befeuchten Sie es mit warmem Wasser und legen Sie es auf einen Servierplatte.
2. Legen Sie auf jede Scheibe Brot fein gehackten Knoblauch, ein paar Scheiben Tomaten, eine Prise Oregano und einige Basilikumblätter
3. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und beträufeln Sie es mit Olivenöl.
4. Lassen Sie die "Panzanelle" 30 Minuten ziehen und servieren Sie sie.

Anmerkungen

In der Vergangenheit wurde "Panzanella" von den Schiff sleuten mit altem Brot gemacht, das sie mit Wasser oder auch Meerwasser „gewaschen“ haben.

Um es geschmacklich besser zu machen wurde das alte Brot mit verschiedenem, regionalem Gemüse, Olivenöl und Salz belegt.

Der Name „Panzarella“ stammt wahrscheinlich von PAN (Brot) und ZANELLA (Suppenteller, in dem das alte Brot mit Wasser und Gemüse vermischt wird).