



# Panzanella mit Burrata



Categoria  
Saladas



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Wirtschaftlich



Com quem?  
Mit Freunden



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

4 löffel Gallo Apfelessig

6 löffel Gallo Reserva

- 1 Knoblauchzehe
- 500g reste von alentejanischem brot oder im holzofen gebackenem „Saloio“ brot
- 300g cocktailtomaten-mix
- 200g paprika-mix in drei farben
- 1 rote zwiebel
- 2 burratas
- Fleur de sel
- Frisch gemahlener schwarzer pfeffer
- Basilikum

## Zubereitungsart

1

Schneiden Sie das Brot in mittelgroße Würfel, die Kruste vorzugsweise wegschneiden.

2

Braten Sie die gehackte Knoblauchzehe mit drei Esslöffeln Olivenöl an.

3

Fügen Sie das Brot hinzu und warten Sie, bis es goldgelb gebraten ist.

4

Schneiden Sie anschließend die Tomate in zwei Hälften, die Paprika in Streifen und geben Sie alles in eine Schale.

5

Fügen Sie die Zwiebel in feinen Streifen hinzu, beträufeln Sie das Brot mit zwei Esslöffeln Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer und Basilikumblättern.

6

Legen Sie die o.g. Mischung auf eine Servierplatte und platzieren die beiden Burratas in die Mitte.

7

Runden Sie das Ganze ab, indem sie die beiden Burratas mit ein wenig Fleur de Sel, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl beträufelten und die Platte mit Basilikumblättern garnieren.

*Produtos utilizados*



*Apfelessig*  
Essige Täglich



*Reserva*  
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide