

Stangensellerie auf toskanische Art

<u>Zutaten:</u>	350g	Ciabatta-Brot
	8 EL	Rotweinessig
	2	Lorbeerblätter
	10	schwarze Pfefferkörner
	1	kleine Zwiebel
	2	Peperoni
	300g	Tomaten
	2	Frühlingszwiebeln
	1	kleinen Stangensellerie
	3-4	Knoblauchzehen
	8-10 EL	Olivenöl
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
	1	Bund glatte Petersilie
	2	Stiele frische Minze
	1	Bund Basilikum
	3 EL	kleine Kapern (aus dem Glas)

1. Das Brot am Vortag in Scheiben schneiden und trocknen lassen.
2. 1/8l Wasser mit Essig, Lorbeer, Pfefferkörnern und geviertelter Zwiebel aufkochen, dann kalt werden lassen.
3. Am nächsten Tag die Peperoni putzen, waschen und fein würfeln. Die Tomaten vierteln und in grobe Stücke schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Stangensellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Das Brot in Brocken zerpflücken, die nicht zu klein sein sollten, und in eine Schüssel geben. Darüber den Essigsud durch ein Sieb giessen.
5. Knoblauch pressen, Petersilie hacken und Minze und Basilikum grob zupfen.
6. Das Gemüse und die Gewürze und Kräuter mischen.
7. Die Brotwürfel sollten den Essigsud voll aufgesogen haben. Diese unter den vorbereiteten Salat heben.
8. Den Salat 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren evtl. mit etwas Öl und Essig beträufeln.

En Guete!



Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!

