

heute gibt es...

Panzanella croccante

Zutaten:

- 140g Brot vom Vortag z.B. Ciabatta
- ca. 180g reife Cherrytomaten
- 1 große rote Zwiebel
- 125g Mozzarella
- 60g schwarze, entsteinte Oliven
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- Olivenöl
- Balsamico Essig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
2. Das Brot in etwa 2x2cm große Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und für 10-15 Minuten im Backofen goldbraun rösten.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel in ca. 2-3 mm dicke...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/panzanella-croccante/feed/> 1 Mediterranes Pull-Apart Bread - herhaft gefülltes Brot zum Abreißen

<https://heute-gibt.es/mediterranes-pull-apart-bread/>

<https://heute-gibt.es/mediterranes-pull-apart-bread/#comments> Sun, 27 Apr 2014 16:19:12 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=2138> Einen schönen Sonntag miteinander!

Hoffe ihr habt alle schöne Ostern verbracht und wart bei der Eiersuche auch erfolgreich. Ich nutze hier meine letzten freien Tage für Vorbereitungen aus und genieße das schöne Wetter. Ab Montag wird mein Terminplan nämlich wieder gefüllt sein und es ist einiges an Zeitmanagement gefragt.

<https://heute-gibt.es/mediterranes-pull-apart-bread/feed/> 23