

Panzanella mit Thunfisch

Zutaten für 4 Personen:

500 g Ciabatta vom Vortag

250 g Cocktailtomaten

1 Gurke

1 rote Zwiebel

1 Bund Basilikum

1 Dose Thunfisch

Olivenöl

Weißweinessig (Balsamico Bianco)

Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Das Ciabattabrot in Würfel schneiden und in etwas Olivenöl in der Pfanne knusprig rösten.

Die Cocktailtomaten halbieren, die Gurke in Würfel und die Zwiebel und den Basilikum in feine Streifen schneiden. Den Thunfisch abtropfen lassen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit ca. 5 EL Olivenöl und 3 EL Weißweinessig sowie Pfeffer und Salz würzen.

Für einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und kurz vor dem Servieren nach Bedarf nochmals etwas abschmecken.