

Das ist ein klimafreundliches Rezept aus der Reihe «**Rezepte für das Klima**» von Greenpeace Schweiz und tibits.



PANZANELLA

ZUTATEN

300 g altbackenes Brot

30 g Cherry oder Datterini
Tomaten

350 g Salatgurke

1 Zwiebel, fein gehackt in
feine Streifen geschnitten

200 g schwarze Oliven ent-
steint

1 Bund Basilikum, in Streifen

Sauce

100 ml Olivenöl

100 ml Balsamico

30 ml Zitronensaft

25 g Basilikumpesto

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Brot in Würfel schneiden und 5min bei 180 Grad im Ofen rösten.

Die Cherry Tomaten waschen und je nach Grösse halbieren oder ganz lassen. Die Gurken ebenfalls waschen, halbieren, in 5mm dicke Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten für den Salat in eine Schüssel geben.

Die Zutaten für die Sauce in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut vermischen. Kurz vor dem Servieren die Sauce über den Salat geben, gut vermischen und anrichten