



VORSPEISE

TOMATEN-KARTOFFEL-PANZANELLA



★★★★★ (22)

CA. 45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffeln

- 500 g** festkochende Kartoffeln
- ¼ TL** Chiliflocken, gemörsert
- 2 EL** Rapsöl
- ½ TL** Salz

Brot

- 2-3 Scheiben** Brot, vom Vortag
- 2** Knoblauchzehen
- 2 EL** Rapsöl
- 400 g** Tomaten, verschiedene Sorten
- 1** rote Zwiebel
- 50 g** schwarze Oliven (z.B. Kalamata)

Sauce

- 3 EL** Rotweinessig
- 4 EL** Olivenöl
- gerösteter Knoblauch (Zubereitung 2. Punkt)
- ¼ TL** Salz
- etwas** Pfeffer

Zum Servieren

- 1 Bund** Basilikum, grob gehackt
- ½ Bund** Petersilie, grob gehackt

ZUBEREITUNG

- 1** Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die kleinen Kartoffeln halbieren und die grösseren Kartoffeln in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Öl und Salz vermengen. Im Ofen etwa 20 Minuten rösten.
- 2** Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Das Brot beidseitig mit Knoblauch einreiben und in mundgerechte Stücke brechen. Mit den Knoblauchhälften auf ein Blech geben. Mit Öl beträufeln und zu den Kartoffeln in den Ofen geben. Beides weitere 10 bis 15 Minuten knusprig rösten. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- 3** Die Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Die Zwiebel in Streifen schneiden. Beides mit den Oliven in eine Schüssel geben. Alle Zutaten für die Sauce verrühren. Den mit dem Brot geröstete Knoblauch zur Sauce pressen.
- 4** Die Kartoffeln zu den Tomaten geben. Die Sauce zugeben und alles vermengen. Kurz vor dem Servieren das Brot sowie die Kräuter unterheben. Auf einer Platte anrichten.