

Herbstliche Panzanella mit Fiorella

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

170 g Fiorella di Tomino

- 200 g rustikales Brot
- 250 g Cherrytomaten
- 1 rote Zwiebel
- 300 g Kürbis
- 3 EL Olivenöl
- 50 g Cranberrys, getrocknet
- 50 g Walnüsse, leicht geröstet und gehackt
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Senf Honig Dressing

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico- Essig
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Brot in kleine Würfel schneiden. Brotwürfel auf ein Backblech legen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen etwa 10-15 Minuten lang backen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne halbe Ringe schneiden. Fiorella di Tomino in Würfel schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren.
2. Kürbis halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze Olivenöl erhitzen. Die Kürbiswürfel, Rosmarin und Thymian hinzugeben und 8-10 Minuten lang anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbis vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Balsamico-Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, bis alles gut vermischt ist.



4. In einer großen Schüssel Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Cranberries, Walnüsse, Fiorella di Tomino, Kürbis und die gerösteten Brotwürfel vermengen. Dressing über den Salat gießen und alles vorsichtig mischen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Gesamtzeit: 45 Min.

Nährwerte pro Person: 2948,3 KJ / 707,8 kcal | E 14,4 | F 49,1 | KH 49,3