



Panzanella mit Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 320g Scheiben altes Toskanisches Brot
- 320g Cherry-Tomaten
- 4 kleine rote Zwiebel aus Tropea
- 4 gelbe Peperoni
- 12 Blätter Basilikum
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- n.b. Rotweinessig
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Das Brot in einer Schüssel mit einem Glas Essig angesäuertem Wasser einweichen.
2. Die Zwiebel schälen, in kleine Scheiben schneiden und für 5 Minuten in ein kaltes Wasserbad legen.
3. Die Peperoni waschen, den Stiel, Samen und die inneren weissen Fäden entfernen und in Scheiben schneiden.
4. Die Tomaten waschen und halbieren.
5. Die Tessiner Grillwurst in Stücke zu 2-3 cm schneiden und in der Pfanne mit 4 Esslöffel Öl für 4-6 Minuten anbraten, bis sie auf allen Seiten goldbraun ist.
6. Mit einem halben Glas Essig ablöschen und nach dem Trocknen vom Feuer nehmen.
7. Wenn das Brot gut durchgeweicht ist, aus dem Wasser nehmen, mit den Händen ausdrücken und in eine Salatschüssel zerkrümeln.
8. Die Tomaten, die abgetrocknete Zwiebel, die Peperoni, die Salsiccia und die mit den Händen zerteilten Basilikumblätter zugeben; mit etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen.

9. Mischen und servieren.