



Apfel-Fenchel-Panzanella

mit Zitronen-Mohn-Dressing



30-40min



4 Portionen

Hier kommt der berühmte italienische Brotsalat „Panzanella“ mit einem fruchtigen Twist: Die knusprig gerösteten Brotwürfel und Pekannusskerne werden mit knackigem Fenchel, säuerlichem Apfel und erfrischenden Gurkenscheiben in einem herrlich-spritzigen Dressing mit Zitrone und Mohn gewälzt und von cremigem Mozzarella und frischem Basilikum gekrönt. Einfach köstlich!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 50g Pekannusskerne ⁴
- 1 Schalotte
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Pck. Blaumohn
- 2 Fenchelknollen
- 1 große Gurke
- 2 grüne Äpfel
- 20g Basilikum
- 2 Mozzarellas ²

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse
- Knoblauchpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

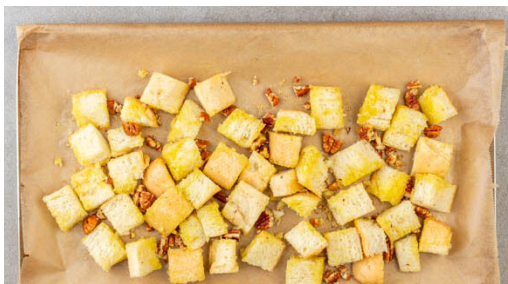
Wer mag, kann den Salat zum Servieren noch mit etwas Olivenöl beträufeln.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 757kcal, Fett 49.1g, Kohlenhydrate 60.8g, Eiweiß 20.8g



1. Croûtons vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken und mit 3EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Brötchen** in ca. 2cm große Würfel schneiden, auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backblechen verteilen und mit dem **Knoblauchöl** vermengen. Die **Pekannüsse** grob zerbrechen und auf den Backblechen verteilen.



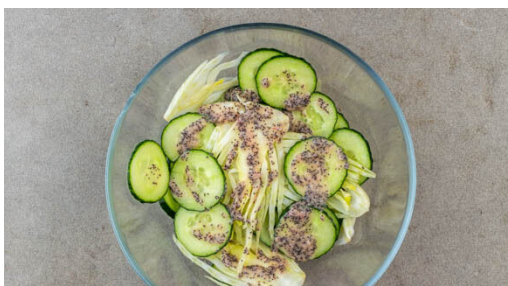
2. Croûtons rösten

Die **Croûtons** und die **Pekannusskerne** im evtl. noch vorheizenden Ofen 8-10Min. rösten, bis die **Croûtons** goldbraun und knusprig sind.



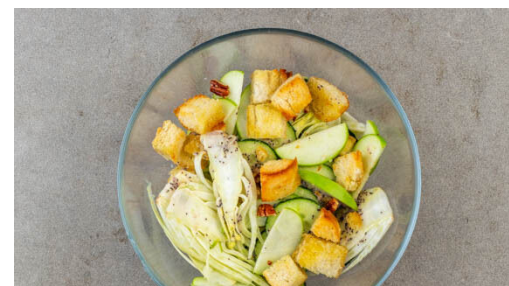
3. Dressing zubereiten

Die **Schalotte** schälen und grob würfeln. Die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **Schalottenwürfel**, **4EL Zitronensaft**, **4TL Zucker**, **½TL Senf** und 1 kräftige Prise Salz in einem hohen Gefäß pürieren. Langsam **4EL Olivenöl** zugeben und alles zu einem cremigen **Dressing** pürieren. Den **Mohn** zugeben und ein-, zweimal mit der Pulse-Funktion pürieren. Mit Salz abschmecken.



4. Gemüse vorbereiten

Den **Fenchel** längs halbieren und längs in feine Streifen schneiden. **Tipp:** Am besten einen Gemüsehobel verwenden, falls vorhanden. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Den **Fenchel** und die **Gurkenscheiben** gut mit dem **Dressing** vermengen.



5. Salat fertigstellen

Die Backbleche aus dem Ofen nehmen und die **Croûtons** etwas abkühlen lassen. Die **Äpfel** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben scheiden. Die **Apfelscheiben**, die **Croûtons** und die **Pekannüsse** mit dem **Fenchel**, den **Gurken** und dem **Dressing** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und ggf. in kleinere Stücke zupfen. Den **Mozzarella** mit den Fingern in mundgerechte Stücke zerteilen. Den **Apfel-Fenchel-Panzanella** auf Teller verteilen und mit dem **Basilikum** und dem **Mozzarella** garniert servieren.