

Julia Floß macht Kirschpanzanella mit
Feta, Minze und Olivenöl

Zutaten

8 dicke Scheiben Ciabatta
8 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, angedrückt
Salz
150 g Herzkirschen
1 EL Sherryessig
1 EL Zitronensaft (frisch)
1 Prise Zucker
½ Salatgurke oder 2 Snackgurken
1 Stange Sellerie
1-2 Stangen Frühlingslauch
100 g eingelegte rote Paprika (Glas)
2-3 Esslöffel grüne Oliven
2 Zweige Minze
3 Zweige Basilikum
2 EL Pinienkerne
150 g Feta

Zubereitung

Ciabatta in mundgerechte Stücke zupfen oder grob würfeln. Brotwürfel in Olivenöl (etwa drei bis vier Esslöffel) bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Wenn die Croutons goldbraun sind, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und salzen.

Währenddessen die Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Die halbierten Früchte mit einer Prise Salz, Essig, Zitronensaft und Zucker in einer großen Schüssel mischen und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Gurke auf Wunsch schälen und entkernen oder direkt in mundgerechte Stücke schneiden und zu den Kirschen geben. Staudensellerie waschen, Fäden abziehen, in feine Scheiben schneiden und zum Salat geben.

Frühlingslauch in feine Ringe schneiden und hinzufügen. Die eingelegte Paprika abtropfen lassen, in ein Zentimeter breite Streifen schneiden und zusammen mit den abgetropften Oliven in den Salat geben.

Kräuter (inklusive Selleriegrün) waschen, trocken schütteln und grob zupfen. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten. Kräuter und Pinienkerne zusammen mit vier Esslöffel Olivenöl, Salz, schwarzem Pfeffer und Croutons zum Salat geben und gründlich mischen. Abschmecken. Feta in den Salat bröseln und sofort servieren.

Rezept: Julia Floß