

## Brezen-Salat

Einer von Olafs Lieblingsalaten ist der italienische Panzanella. Das ist ein Brotsalat. Funktioniert mit Gurke, Tomate, Wassermelone: alles in mundgerechte Stücke schneiden, Ihr Lieblingsdressing dazu und gewürfeltes Brot - Baguette, Brötchen, Laugenbrezeln - worauf Sie Lust haben - in etwas Butter goldbraun rösten und dann über den Salat geben. Knuspriger geht's nicht!

### Zutaten (für 2 Personen)

300 g Cocktailtomaten  
200 g Cocktail- oder Salatgurken  
120 g Minimozzarella  
50 g Rucola  
1 Brezel  
30 g Butter  
1 EL Öl  
Frisches Basilikum nach Belieben

#### *Für das Dressing:*

1 TL Senf  
1 TL Agavendicksaft  
2 EL weißer Balsamico-Essig  
6 EL Olivenöl

### Zubereitung

Cocktailtomaten halbieren, Gurken in mundgerechte Stücke schneiden, Rucola putzen und ebenfalls zerkleinern.

Für das Dressing alle Zutaten in ein Schraubglas geben, salzen und cremig schütteln.

Die Brezel in Scheiben schneiden, mit Butter und Öl in der Pfanne goldbraun rösten.

Gemüse mit Mozzarellakugeln mischen, einige Blätter Basilikum darüberstreuen, die gerösteten Brezelscheiben dazugeben und mit dem Dressing begießen.

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*