



## Panzanella med rodfrugter, mozzarella og hjemmelavede brødcrutoner

I den klassiske italienske panzanella bruges tomater, men her er rodfrugter hovedpersonen i denne brødsalat. Servér den som den er eller med parmaskinke til.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Sep – Mar



Dagligt grønt



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

1 kg **rodfrugter f.eks. gulerødder, pastinakker, persillerødder, knoldselleri og jordskokker**

2 spsk olivenolie

salt

1 **rødløg**

½ potte **frisk basilikum**

2 mozzarella

## Brødcroustoner

4 skiver surdejsbrød

1 spsk olivenolie

flagesalt

*Opskriftudvikling, styling og foto: Julie Karla*

# Tilberedning

- 1 Sæt ovnen på 225 grader varmluft.
- 2 Skræl eller skrub rodfrugterne og skær dem i tykke skiver.
- 3 Læg dem på en bageplade med bagepapir.
- 4 Hæld 2 spsk. olivenolie over og drys med salt.
- 5 Bag rodfrugterne i ovnen i 20 minutter til de har fået en let gylden farve og er møre. De skal dog stadigvæk have bid.
- 6 Pil løget og skær det i ringe.
- 7 Pluk basilikumsbladene af stilkene.
- 8 Skær mozzarellaen i skiver.
- 9 Skær brødet ud i tern og vend dem med 1 spsk olivenolie og lidt flagesalt.
- 10 5 minutter inden rodfrugterne er færdige hældes brødcroutonerne over rodfrugterne og bager med.
- 11 Tag bagepladen ud og lad rodfrugterne køle af, inden de vendes med basilikum, rødløg og mozzarella.

