



# MEDITERRANER BROTSALAT



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

### FÜR DAS DRESSING

<b>400 g</b>	rote Peperoni, geviertelt
<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>60 ml</b>	Balsamico Essig
<b>6 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Zucker
	Oregano

### FÜR DEN SALAT

<b>300 g</b>	Zucchini, gewürfelt
<b>300 g</b>	Aubergine/Melanzani, gewürfelt
<b>300 g</b>	Cherrytomaten, halbiert
<b>300 g</b>	Rote Zwiebel(n), gewürfelt
<b>100 g</b>	Pinienkerne
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
<b>300 g</b>	Ciabatta, gewürfelt
	Basilikum

## ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing Peperoni im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 8 Minuten schmoren. Peperoni mit den restlichen Zutaten aufmixen.
2. Für den Salat Gemüse und Pinienkerne in Öl anrösten, würzen und mit dem Dressing marinieren.
3. Ciabattawürfel goldbraun anrösten. Mit dem Basilikum über den Salat verteilen und lauwarm servieren.