



MEDITERRANER BROTSALAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS DRESSING

200 g rote Peperoni, geviertelt
125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
30 ml Balsamico Essig
3 g Knoblauch, fein gehackt
Salz und Pfeffer
Zucker
Oregano

FÜR DEN SALAT

150 g Zucchini, gewürfelt
150 g Aubergine/Melanzani, gewürfelt
150 g Cherrytomaten, halbiert
150 g Rote Zwiebel(n), gewürfelt
50 g Pinienkerne
Olivenöl
Salz und Pfeffer
150 g 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.