



MEDITERRANER BROTSALAT



QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Dressings bleiben am Salat haften (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

FÜR DAS DRESSING

400 g Poivron rouge, coupé en quartiers
250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
60 ml Vinaigre balsamique
6 g Ail, finement hachées
Sel et poivre
Sucre
Oregano

FÜR DEN SALAT

300 g Courgette(s), coupé en dés
300 g Aubergine, coupé en dés
300 g Tomates cerises, halbiert
300 g Oignon(s) rouge(s) , coupé en dés
100 g Pinienkerne
Huile d'olive
Sel et poivre
300 g Ciabatta, coupé en dés
Basilic

PRÉPARATION

1. Für das Dressing Paprika im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 8 Minuten schmoren. Paprika 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.