



MEDITERRANER BROTSALAT



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DAS DRESSING

200 g Poivron rouge, coupé en quartiers
125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
30 ml Vinaigre balsamique
3 g Ail, finement hachées
Sel et poivre
Sucre
Oregano

FÜR DEN SALAT

150 g Courgette(s), coupé en dés
150 g Aubergine, coupé en dés
150 g Tomates cerises, halbiert
150 g Oignon(s) rouge(s) , coupé en dés
50 g Pinienkerne
Huile d'olive
Sel et poivre
150 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.