



MEDITERRANER BROTSALAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS DRESSING

200 g Rote Paprikaschote(n), geviertelt

125 g QimiQ Classic, 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 Kirschtomaten, halbiert

150 g rote Zwiebel(n), gewürfelt

50 g Pinienkerne

Olivenöl

Salz und Pfeffer

150 g Ciabatta, gewürfelt

Basilikum

ZUBEREITUNG

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.