



# MEDITERRANER BROTSALAT



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 8

### FÜR DAS DRESSING

400 g ,  
250 g QimiQ Classic,  
60 Aceto Balsamico  
6 g Aglio,  
Sale i pepe  
Zucchero  
Origano

### FÜR DEN SALAT

300 g Zucchini,  
300 g Melanzana,  
300 g Pomodori ciliegini,  
300 g Cipolla rossa (Cipolle rosse),  
100 g Pinoli  
Olio d'oliva  
Sale i pepe  
300 g Ciabatta,  
Basilico

## PREPARAZIONE

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.