



MEDITERRANER BROTSALAT



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DAS DRESSING

200 g ,
125 g QimiQ Classic,
30 Aceto Balsamico
3 g Aglio,
Sale i pepe
Zucchero
Origano

FÜR DEN SALAT

150 g Zucchini,
150 g Melanzana,
150 g Pomodori ciliegini,
150 g Cipolla rossa (Cipolle rosse),
50 g Pinoli
Olio d'oliva
Sale i pepe
150 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.