



Zutaten:

200 g Brot
 1 kleine Aubergine(n)
 1/2 kleine gelbe Zucchini(s), gelb
 1/2 kleine grüne Zucchini(s), grün
 1 Paprika, rot
 100 ml Olivenöl
 200 g bunte Cocktailtomaten
 4 Stangen, junger Lauch
 3 EL Balsamico, weiß
 2 EL Honig
 gemahlen Salz
 Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
 Handvoll Rucola
 nach Belieben Mozzarella



GRAEF Allesschneider Vivo V 11



Pillivuyt Salatschüssel Collection Generale



Opinel Brotmesser Parallèle No. 116



Boos Blocks Schneidebrett Professional R aus Ahorn, 4 cm



Schmiedeeiserne Pfanne von Turk mit hohem Rand und zwei Griffen

1

Mit einem Allesschneider (z.B. von Graef, Stufe 10) das Brot in etwas dickere Scheiben schneiden und anschließend mit einem Messer würfeln. Die Aubergine und Zucchini säubern und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Auch die Paprika waschen, entkernen und vierteln.

2

Nun das Brot mit dem Gemüse und dem Olivenöl vermengen. Alles zusammen in einer erhitzten Pfanne von allen Seiten ganz nach Bedarf kräftig anbraten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

3

Anschließend in eine große Schüssel umfüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen und mit einem Messer halbieren, den jungen Lauch in Ringe schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Den Salat vermengen und mit Essig, Honig, Salz und Pfeffer abrunden.

4

Die Brot-Gemüse-Mischung nun pro Portion auf einem Teller verteilen und ein kleines Häubchen aus Rucola darüber drapieren.

Ganz nach Geschmack können dem Salat noch geröstete Körner (Sesam, Pinienkerne, Kürbiskerne) und kleine Mozzarellaabällchen beigegefügt werden.