



## MEDITERRANER GEMÜSE-SALAT

---



Foto: Deli Reform by Food & Foto Experts



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

---

Zutaten für 4 Portionen

200 g	Ciabattabrot
12 EL	Deli Reform Würzöl Basilikum
1	rote Paprikaschote
1	Zucchini
Salz	
Pfeffer	
300 g	bunte Tomaten (z.B. grüne, orange und rote)
1	rote Zwiebel
1	Dose (425 ml) weiße Bohnenkerne
125 g	Büffel-Mozzarella
5 EL	heller Balsamico-Essig
1 Prise	Zucker



## UND SO GEHT'S:

---

N1. Brot in Würfel schneiden. Mit 6 EL Würzöl Basilikum beträufeln. Auf ein Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 5–8 Minuten rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Paprika putzen, waschen und klein schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. 2 EL Würzöl Basilikum in einer Pfanne erhitzen. Paprika und Zucchini darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Brotwürfel und Gemüse in einer Schüssel mischen.

3. Tomaten waschen, putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Bohnen abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen. Vorbereitete Zutaten zur Gemüse-Brotmischung geben. Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. 4 EL Würzöl Basilikum unterrühren. Vinaigrette zum Salat geben, alles gut vermischen und anrichten. Zubereitungszeit ca. 35 Minuten.