

Rezept

gerösteter Hokkaido Gemüse Salat

Zutaten für ca. 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 15 min

- ca. 800g Hokkaido
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1-2 Tomaten
- 1-2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Gemüsebrühe
- 1 TL Balsamico
- Rosmarin
- 1 Prise Muskat
- 1 Kugel Mozzarella

Den Kürbis waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Aubergine waschen und in feinere Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebel anschmoren. Das Gemüse dazu geben und etwa 5 Minuten mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den entstandenen Sud abgießen und auffangen. Anschließend alles auf ein Backblech geben. Mit einem Teil Olivenöl beträufeln, den Rosmarin dazugeben und bei 180°C für ca. 17 Minuten rösten.

Aus dem Sud, etwas Öl, einem Schuss Balsamico und etwas Gemüsebrühe ein Dressing verrühren. Den Mozzarella zupfen und unterrühren. Das Gemüse abkühlen lassen und mit der Mozzarella Soße übergießen.

Guten Appetit!