





Mediterraner Röstgemüsesalat mit Steinofenbaguette und Kräuterbutter



 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Schalotten	1 St.
Spitzpaprika	2 St.
Zucchini	2 St.
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Cherrytomaten	500 g
Balsamicoessig, hell	2 EL
Zucker	
Rosmarin, frisch	10 g
Thymian, frisch	10 g
Butter	4 EL
Baguette	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Knoblauch schälen. Schalotte vierteln und schälen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel 1 Knoblauchzehe und das vorbereitete Gemüse mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 20–25 Min. rösten. Das Gemüse alle 10 Min. wenden. Schüssel nicht säubern.
3. Tomaten waschen, längs halbieren und in der gleichen Schüssel mit Balsamico, Zucker und Salz mit den Händen mischen und zum Marinieren beiseitestellen.
4. Für die Butter übrige Knoblauchzehe fein hacken. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln, Nadeln bzw. Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken. In einer Schüssel Kräuter und Knoblauch mit weicher Butter und 2 EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Baguettes in ca. 3 cm Abständen leicht schräg ein-, aber nicht durchschneiden. Alle Einschnitte mit ca. ½ TL der Kräuterbutter füllen. Restliche Butter mit dem Pinsel auf dem Baguette verteilen. Baguettes ca. 10 Min., bevor das Gemüse fertig ist, ebenfalls in den Ofen geben und ca. 10 Min. backen.

6. Gemüse aus dem Ofen holen, Knoblauch entfernen, in der Schüssel mit den Tomaten mischen und ggf. mit Salz, Pfeffer und Zucker nachwürzen. Salat auf Tellern anrichten und mit Baguettes aus dem Ofen servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du vergessen hast, die Butter zum Temperieren rauszulegen, spüle einfach ein Glas mit kochendem Wasser aus und stülpe es über die benötigte Menge Butter. Nach ca. 5 Min. ist sie weich genug zur weiteren Verarbeitung.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	457 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	21 g