

06/2016



## GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.  
Mehr Infos unter [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)

# Grillgemüse-Salat mit Rucola und Broteroutons

### Rezept für 2 Personen

10 große Champignons  
10 Minipaprikas  
30 Mini-Rispentomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
1 Zweig Rosmarin

150ml Olivenöl  
5 Weißbrotscheiben

Salz und Pfeffer

Salz und Pfeffer  
1 El Honig  
2 El Aceto Balsamico  
5 Zweige Basilikum  
1-2 Bund Rucola

putzen und halbieren.  
und  
waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen.  
pellen und fein schneiden.  
pellen und in dünne Spalten schneiden. Von  
die Blätter entfernen und fein schneiden.  
Eine Grillpfanne oder einen Gas- oder Kohlegrill stark erhitzen und das Ge-  
müse nach und nach braun angrillen.  
in eine Pfanne geben und erhitzen.  
in grobe Würfel schneiden, in das heiße Olivenöl geben und Gold-braun  
anbraten. Mit  
würzen und anschließend den Rosmarin und den geschnittenen Knoblauch  
hinzufügen. Knoblauch und Rosmarin kurz mit anbraten und die Croutons  
nach Bedarf in einem Sieb abtropfen lassen.  
Das gegrillte Gemüse zusammenfügen und mit  
würzen.  
hinzufügen und mit  
ablöschen. Von  
die Blätter entfernen und zusammen mit  
und einem Teil der Croutons zum Gemüse geben.  
Alles vorsichtig unterheben und auf einem Teller oder einer Schüssel anrich-  
ten. Zum Schluss den Rest der Croutons und etwas gezupften Basilikum über  
den Salat streuen.