

Bunter Gemüsesalat mit aromatischem Kräuteröl



Zutaten:

Für ein Blech:

- 200 g Blumenkohl
- 200 g Brokkoli
- 200 g Kohlrabi
- 200 g Paprika
- 200 g Zucchini
- 100 g Karotten
- 100 g Zwiebeln
- 10 bunte Cocktailtomaten, halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Bratöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 6 EL milder Essig
- 4 EL Kräuteröl
- 1 TL Zucker
- Nach Belieben: fein geschnittene Petersilie, Basilikum, Thymian & Rosmarin



Zubereitung

Den Blumenkohl und den Brokkoli in kleine Röschen schneiden.
Paprika waschen, entkernen und in 2 cm Stücke schneiden.

Kohlrabi schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Zucchini würfeln und die geschälte Karotte in feine Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und grob schneiden. Alles in einer Schüssel mit 3 EL Bratöl und einen TL Salz mischen. Auf Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft mit Grill 12-14 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten ausdampfen lassen. Dann mit 6 EL Essig, 1 TL Zucker, Pfeffer, etwas Salz,

Muskatnuss, 4 EL Kräuteröl und den fein geschnittenen Kräutern mischen. Noch warm mit knackigen, halbierten Cocktailtomaten servieren.

Tipp: Der Gemüsesalat schmeckt sehr gut als Beilage zu Gegrilltem, mit Schafskäse oder solo mit Knoblauchbrot.