Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Ofengemüse-Salat mit Käse

Zutaten:

Für das Ofengemüse:

- 4x 70 g Käse (z.B. Mozzarella aus Baden-Württemberg)
- 350 g Zucchini, 1-2 cm große Würfel geschnitten
- Je 1 rote, gelbe und grüne Paprika, in 1-2 cm große Würfel geschnitten
- 150 g Karotten, geschält und in 3 mm Scheiben geschnitten
- 100 g Cocktailtomaten, halbiert
- 100 g Pilze
- 1 Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 EL Öl
- Etwas Kräuter (je 2 Rosmarin- und Thymianzweige, Basilikum und Petersilie)
- Salz & Pfeffer

Für das Dressing:

- 2 EL Essig
- 5 EL Öl
- 3 EL Apfelsaft
- 1 Biozitrone, Saft und Abrieb
- Salz & Pfeffer
- Wer möchte: Prise Zucker

Zubereitung

Die geschnittenen Pilze, Paprika, Zucchini, Karotten, Zwiebeln, Rosmarin- und Thymianzweige sowie Knoblauch in einer Schüssel mit etwas Salz und 1 EL Öl vermischen und auf das Backblech verteilen.

Im Ofen bei 200°C (Umluft) 15 Minuten backen.

Das Backblech herausnehmen und das Gemüse auf dem Backblech 5 Minuten ausdampfen lassen.

Den Saft und Abrieb einer Zitrone in einer Schüssel mit 2 EL Wasser, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Apfelsaft, Öl und Essig mischen. Die halbierten Cocktailtomaten und zerrupften Basilikum- und Petersilienblätter in das Dressing geben.

Zum Servieren das Gemüse und den Käse auf Teller verteilen und mit dem Dressing beträufeln.

Tipp: Dazu schmeckt knuspriges Brot vom heimischen Bäcker.