

Rezept

Ofengemüse-Salat mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Ofengemüse-Salat mit Ziegenkäse, am 25.04.2024

Zutaten

1 Zucchini (ca. 150 g)	150 g Aubergine
1 kleine rote Paprika	1 kleine gelbe Paprika
2 Tomaten	100 g kleine Champignons
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 g schwarze Oliven (entsteint)	3 EL Olivenöl zum Braten
Salz	Pfeffer
4 Ziegenkäsetaler (z. B. Picandou; à ca. 40 g)	2 EL Sesam
1 1/2 EL Aceto balsamico	3 Stängel Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal, 48 g F, 19 g EW, 15 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 200° vorheizen. Zucchini und Aubergine putzen, waschen, längs halbieren oder vierteln und quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, von weißen Trennwänden und Kernen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und vierteln. Pilze putzen, abreiben und halbieren. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten zusammen mit Oliven, 2 EL Öl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mischen. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. garen, zwischendurch wenden.
- Inzwischen die Ziegenkäsetaler rundum mit dem restlichen Öl (1 EL) bestreichen und im Sesam wenden. Die Käsetaler 5-7 Min. vor Ende der Garzeit mit auf das Blech im Backofen setzen und mitgaren.
- Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit dem Essig beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und auf das Gemüse streuen. Dieses mit den Käsetalern auf zwei Tellern anrichten und servieren.