

Rezept

Panzanella mit gegrilltem Gemüse und Paprikavinaigrette

Ein Rezept von Panzanella mit gegrilltem Gemüse und Paprikavinaigrette, am 24.09.2023

Zutaten

je 1 gelbe, rote und orangefarbene Paprikaschote (etwa 700 g)	etwa 10 EL Olivenöl
1 kleine Aubergine (200 g)	1 Zucchini (200 g)
2 Knoblauchzehen	6-8 Zweige Thymian
schwarzer Pfeffer	Salz
1 Ciabatta (etwa 160 g)	½ Salatgurke (200 g)
4 EL schwarze Oliven ohne Kern (80 g)	1 Prise getrocknete Chiliflocken
2 dünne Scheiben Knoblauch	1 EL mittelscharfer Senf
2 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig
Cayennepfeffer	2 Prisen Zucker
	Grillpfanne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen. Paprika waschen, halbieren und putzen. Die Hälften in je 3 Stücke schneiden. Etwa 60 g rote Paprika beiseitelegen. Die restlichen Stücke mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Mit 2 EL Öl beträufeln und im Ofen (Mitte) etwa 12 Min. grillen. Herausnehmen und etwas zusammenschieben. 4 Bögen Küchenpapier aufeinanderlegen, anfeuchten und auf die Schoten legen. Die Paprika abkühlen lassen, häuten und in dünne Streifen schneiden.
- Zucchini und Aubergine waschen, putzen, längs halbieren und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und halbieren.
- In der Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Hälfte von Zucchini, Thymian und Knoblauch hineinlegen. Salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Wenden und 1 Min. weiterbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die restlichen Zucchini mit 1 EL Öl ebenso garen. Die Pfanne ausreiben. 2 EL Öl, restlichen Thymian und Knoblauch darin erhitzen. Die Hälfte der Auberginen hineinlegen, salzen und pfeffern. 2 Min. garen, wenden und 1 Min. weiterbraten. Abtropfen lassen. Die restlichen Auberginen mit 1 EL Öl ebenso braten.
- Die Gurke waschen, halbieren und die Kerne herauschaben. Die Hälften klein würfeln. Ciabatta klein würfeln. Das restliche Öl erhitzen und das Brot unter Rühren in 5 Min. goldbraun rösten. Mit Salz und Chili würzen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
- Für die Vinaigrette die restliche Paprika grob zerkleinern. Mit Senf, Knoblauch, Essig und Öl mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Brot, Gemüse, Gurken, Oliven und Vinaigrette in einer Schüssel mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.