

## Mediterraner Gemüsesalat

### Zutaten für 4 Port.

1		Peperoni, rot	
1		Peperoni, gelb	Den Peperoni die Haut abziehen, Peperoni vierteln und dann die Viertel halbieren.
4		Rote Zwiebeln, klein	Schälen und längs halbieren.
30	g	Zucker	Karamellisieren und die Zwiebeln mit der Schnittfläche in den Zucker setzten.
8	EL	Aceto balsamico	Zwiebeln ablöschen.
1	dl	Rotwein	Zu den Zwiebeln geben und bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten sirupartig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen.
5	EL	Olivenöl	In grosser Bratpfanne erhitzen.
1		Knoblauch, jung	Knolle waagrecht halbieren und mit der Schnittfläche ins Öl setzten.
1		Zucchini	
1		Aubergine	Zucchini und Aubergine in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Im Olivenöl beidseitig goldbraun anbraten.
1	Zweig	Rosmarin	
1	Zweig	Zitronenthymian	In die Bratpfanne geben, etwas ziehen lassen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini, Aubergine (ohne Knoblauch) und Peperoni auf eine Platte geben.
250	g	Mozzarella	Abtropfen, sechsteln und zum Gemüse geben. Zwiebeln mit Flüssigkeit zugeben.
4	EL	Aceto balsamico, weiss	
6	EL	Olivenöl	
30	g	Basilikum-Pesto	Aceto balsamico, Olivenöl und Pesto zu einer Sauce mischen und über den Salat geben. Gemüse vorsichtig vermengen.
30	g	Basilikum-Pesto	Salat beträufeln.
1	Zweig	Basilikum	Mit Basilikumblättern den Salat dekorieren.
		<b>Servieren</b>	Mit Weissbrot servieren.

