

# FRISCHER SALAT MIT BALSAMICO-GEMÜSE

Ich bin ja ein großer Fan von Balsamico-Ofengemüse und habe damit schon das eine oder andere Rezept gezaubert. Diesmal wollte ich das Ganze aber in einer leichten Variante mit Salat kombinieren und habe das Gemüse in der Pfanne zubereitet. Dazu kamen noch Pinienkerne und Feta mit auf den Salat und schon stand ein recht schnelles und unkompliziertes Abendessen auf dem Tisch. Mit einem Gläschen Wein ist dieser Salat mit Balsamico-Gemüse einfach perfekt für warme Sommerabende auf der Terrasse!



## ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

### Für den Salat:

150g Schafskäse

3 EL Pinienkerne

150g Rucola

### Für das Balsamico-Gemüse:

2 EL Olivenöl

60ml Balsamico

etwas Wasser

Pfeffer & Salz

1/2 Aubergine

1 große Zwiebel

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 kleiner Zweig Rosmarin

Optional:

etwas Brot

ZUBEREITUNG:

Die Aubergine in mundgerechte Stücke würfeln. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls klein würfeln.

Die Pinienkerne ohne Öl in einer beschichteten Pfanne\* anrösten und anschließend beiseite stellen.

Das Öl erhitzen und die Aubergine hinein geben. 3-4 Minuten anbraten und dann die Zwiebel und den Rosmarinzweig hinzufügen. Weiter anschwitzen bis die Zwiebel glasig wird. Die Paprika untermengen, kurz mit anrösten und alles mit dem Balsamicoessig ablöschen. Ein klein wenig Wasser (ca. 40ml) dazugeben und bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam einreduzieren lassen. Das Balsamico-Gemüse mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Rucola klein zupfen und in eine große Schüssel geben. Den Schafskäse würfeln und dazu geben. Das Balsamico-Gemüse warm untermengen. Bei Bedarf noch etwas Olivenöl an den Salat geben. Den Salat mit Balsamico-Gemüse auf passende Teller verteilen und die Pinienkerne darüber streuen.

Schon ist euer Salat fertig!

