

# Warmer Gemüse-Salat mit Rucola-Schafskäse-Bruschetta

**Für zwei Personen**

**Für den Gemüsesalat:**

1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote	1 Zucchini
1 Aubergine	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 kleine rote Zwiebel
50 g schwarze Oliven	60 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für das Bruschetta:**

3 Scheiben Ciabatta	1 Zehe Knoblauch	100 g Schafskäse
50 g Rucola	3 EL Walnussöl	3 EL Walnusskerne
Salz		

**Für das Dressing:**

2 EL Dijon-Senf	7 EL Balsamicoessig	60 ml Olivenöl
2 EL Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Zitrone halbieren und von einer Hälfte den Saft auspressen. Die Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in Stücke schneiden. Die Zucchini und die Aubergine von den Enden befreien, waschen, und in Scheiben schneiden. Die Hälfte des Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin von allen Seiten anbraten, bis es leicht braun wird. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Thymianblättchen abzupfen, klein hacken und unterrühren. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Oliven entkernen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln und Oliven später zur Garnitur verwenden.

Den Schafskäse in kleine Stücke zerkleinern. Den Rucola waschen, schleudern und in die Querrichtung klein schneiden. Den Schafskäse und den Rucola sowie das Walnussöl miteinander vermengen. Das Ciabatta in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anrösten. Für das Dressing den Senf, den Essig und das Öl verrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und mit dem Gemüsesalat vermengen. Die Walnüsse hacken.

Den warmen Gemüsesalat mit dem Rucola-Schafskäse auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Kell am 05. Mai 2015