

# Steffens Antipasti-Brot-Salat im Glas

**Für ein Glas (950 ml):**

**Ofengemüse:**

1 kleine Paprika	1 halbe Aubergine (150 g)	4 EL Olivenöl
1 TL ital. Kräuter	$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 Prise Pfeffer
2 Knoblauchzehen		

**Brotwürfel:**

1 EL Olivenöl	80 g Ciabatta	Salz und Pfeffer
---------------	---------------	------------------

**Dressing:**

1/2 Zitrone (saft)	2 EL Balsamico Bianco	1 TL Honig
2 EL Olivenöl	Salz und Pfeffer	

**Weitere Zutaten:**

2 EL Pinienkerne	4 getrocknete Tomaten	60 g Mozzarella
1 Handvoll Romanasalat	10 Blätter Basilikum	2 EL Granatapfelkerne

**Ofengemüse:**

Den Ofen auf Grillfunktion vorheizen. Paprika und Aubergine waschen. Die Paprika halbieren, Kerne und Stiel entfernen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die halbe Aubergine längs in dünne Scheiben schneiden und die Streifen nochmal längs halbieren. Olivenöl, Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren. Das Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Knoblauchzehen ungeschält mit der flachen Seite eines Messers andrücken und dazugeben. Das Gemüse mit der Öl-Kräuter-Mischung beträufeln und in der oberen Ofenhälfte ca. 30-40 Minuten garen, bis das Gemüse weich und gut gebräunt ist. Das Gemüse herausnehmen und zur Seite stellen, den Ofen aber nicht ausschalten.

**Brotwürfel:**

Das Ciabatta in 1x1 cm große Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, das Olivenöl darüberträufeln und gut miteinander vermischen. Das Brot salzen und pfeffern und ca. 5 - 10 Minuten im Ofen unter dem Grill backen, bis das Brot gebräunt und kross ist.

**Dressing:**

Für das Dressing die Schale von einer der im Ofen gegarten Knoblauchzehen abziehen und den weichen Knoblauch mit einer Gabel zu einem feinen Mus zerdrücken. Den Knoblauch zusammen mit Zitronensaft, Balsamico und Honig in eine Schüssel geben und gründlich verrühren. Das Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Weitere Zutaten:**

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Tomaten in dünne Streifen schneiden. Den Mozzarella mittelfein würfeln. Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln.

Den Salat in folgender Reihenfolge in ein Glas schichten: Dressing, Paprika und Auberginen, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Granatapfelkerne, Pinienkerne, Salat, Basilikum, Brotwürfel. Das Glas luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Essen das Glas etwas schütteln und dann in eine Schüssel oder auf einen Teller geben – ggf. nochmals etwas vermischen, damit sich das Dressing gut verteilt. Luftdicht verschlossen hält sich der Salat im Glas 3-4 Tage im Kühlschrank.

NN am 10. Januar 2018