

# MARLEY SPOON



## Toskanischer Brotsalat

mit Orangen und Melanzani



20-30min



2 Personen

Der kann was, dieser Brotsalat. Wir rösten marinierte Melanzani und geben sie noch auf den toskanischen Klassiker. Der beinhaltet knusprig gebackenes Baguette, Tomaten, Kräuter, Orange und Mandeln. Diese kulinarische Reise in den sonnigen Süden lässt uns von Pappelalleen und gutem Wein träumen.

## Was du von uns bekommst

- Laszlos Gulaschgewürz
- Mandeln, blanchiert <sup>15</sup>
- Aufbackbaguette <sup>1</sup>
- Melanzani
- Tomaten
- Orange
- Knoblauchzehe
- Italian Allrounder
- Zwiebel rot
- Senf <sup>10</sup>
- frischer Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Grillpfanne
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 600.0kcal, Fett 27.5g, Eiweiß 16.1g, Kohlenhydrate 63.2g



1. Melanzani vorbereiten

Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. **Melanzani** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Eine halbe **Orange** auspressen. **Knoblauch** schälen und fein hacken. Beides mit **Gulaschgewürz**, Salz, Pfeffer und 1EL Öl vermengen, **Melanzani** damit einreiben.



4. Brot rösten

Inzwischen eine Grillpfanne auf mittlere Stufe erhitzen, **Melanzani** ca. 8-10Min. gar braten oder grillen, dabei regelmäßig wenden. Währenddessen kleine Pfanne erhitzen und **Mandeln** ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Vorsicht, sie verbrennen rasch. **Mandeln** grob hacken und beiseitestellen.



2. Salat vorbereiten

**Tomaten** in mundgerechte Würfel schneiden. **Basilikum** grob hacken. **Zwiebel** schälen, in feine Streifen schneiden. **Orangen** filetieren. Dafür mit einem scharfen Messer die Schale und weiße Haut rundherum wegschneiden. Mit dem Messer die einzelnen Filets zwischen den Fruchtwänden herausschneiden. In 1-2cm große Stücke schneiden.



5. Dressing zubereiten

**Italian Allrounder**, **Senf**, 2EL Essig mit 3EL Wasser und 2EL Olivenöl verrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Melanzani anbraten

1 **Baguette** in ca. 3cm große, mundgerechte Stücke brechen oder schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, ca. 2EL Öl darüber träufeln und im Ofen ca. 6Min. rösten bis es goldbraun und knusprig ist. Das andere Baguette wird nicht mehr verwendet.



6. Salat mischen

**Tomaten**, **Orangestücke**, **Zwiebeln** und **Basilikum** mit **Brot** und **Dressing** vermengen, dabei die **Tomaten** mit der Hand zerdrücken, um etwas Saft auszupressen, evtl. nochmals nachschmecken. Alles gut vermengen, auf einen Teller geben und die **Melanzani** sowie die **Mandeln** darauf anrichten.