



Gegrillter Mais-Salat mit Mozzarella und Tomatenbutter

 20-30min  3-4 Personen

Moment ... Salat? Gegrillt? Aber ja doch! Bei diesem Gericht mit Twist röstet der Romana-Salat für ein paar Momente in der Grillpfanne und wird dann mit frischem Mais, Kirschtomaten und Basilikum serviert. Dazu gibt es knusprige Baguettescheiben mit selbstgemachter Tomatenbutter. Wir waren begeistert!

Was du von uns bekommst

- 2 Päckchen Butter
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- Frischer Basilikum
- 1 Päckchen Balsamico-Essig
- 4 frische Maiskolben
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Kirschtomaten
- 100g Baguettebroetchen, vollkorn
- 1 Packung Romanasalat
- 2 Mozzarella ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Grillfunktion
- Grillpfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 720kcal, Fett 44.1g, Kohlenhydrate 55.4g, Eiweiß 22.0g



1. Mais schneiden

Den Grillofen auf 275°C vorheizen. Die **Butter** aus dem Kühlschrank nehmen. Den **Mais** mit einem scharfen Messer halbieren und vom Kolben schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Lauchzwiebeln** in feine, schräge Ringe schneiden.



2. Gemüse grillen

Nun die **Kirschtomaten** mit dem **Mais**, die **Hälfte der Lauchzwiebeln**, 1-2EL ÖL sowie Salz und Pfeffer auf ein Backblech verteilen und für ca. 10-12Min. im Ofen grillen.



3. Tomatenbutter mischen

Inzwischen die **getrockneten Tomaten** so fein wie möglich hacken und gut mit der **weichen Butter** mischen. Wer mag, kann die **Butter** mit etwas Pfeffer abschmecken.



4. Brot aufbacken

Das **Brot** in schräge Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl bestreichen und für ca. 1-2Min. mit den Gemüse im Ofen aufbacken.



5. Mozzarella vorbereiten

Den **Mozzarella** mit den Händen in grobe Stücke zupfen. Die **Blätter des Basilikums** vom Stängel zupfen und grob hacken.



6. Salat grillen

Zum Schluss den **Romanasalat** längs vierteln, die Schnittstelle mit etwas Öl bestreichen und für ca. 1Min. mit der Schnittstelle nach unten in der heißen Grillpfanne grillen, bis leichte Röstspuren zu sehen sind. Das **Ofengemüse** mit **Salat**, **Mozzarella**, **restliche Lauchzwiebeln**, **Balsamico-Essig** und **Basilikum** servieren, **Brot** mit **Tomatenbutter** dazu reichen.