

Salat mit grillierten Gemüse, Zwiebeln & getrockneten Tomaten

Salat mit grillierten Gemüse, Zwiebeln & getrockneten Tomaten

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [26.02.2014](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

3 kleine Zucchini
3 kleine Auberginen
2 rote Peperoni
2 gelbe Peperoni
10 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

40 kleine Perlzwiebeln, geschält
3 EL Olivenöl
10 EL Balsamicoessig
125 ml Fleischbouillon
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Kopf Frisee-Salat
100 g Schnittsalat
1 Bund glatte Petersilie
20 getrocknete, eingelegte Tomaten
12 EL Olivenöl
2 ½ Zitronen
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Auberginen schräg, die Zucchini in Scheiben schneiden. Die Peperoni schälen, halbieren, entkernen und vierteln. Die Gemüse mit Öl einstreichen und auf dem Grill oder, mit etwas mehr Olivenöl, in der Pfanne braten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Perlzwiebeln im Olivenöl schwenken, mit dem Essig ablöschen und die Bouillon dazugießen. Auf kleinem Feuer weich köcheln lassen. Den Salat putzen, in kleine Zweige zupfen und zusammen mit den Petersilienblättern in eine Schüssel geben. Die getrockneten, eingelegten Tomaten in Streifen schneiden und zum Salat geben. Mit Essig und Öl anmachen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Salat auf die Teller auslegen, die grillierten Gemüse und die Zwiebelchen dazu arrangieren.