



Vegane Chorizo auf buntem Brotsalat

mit Röstgemüse und Basilikumcreme



ca. 40min



3-4 Personen

Wir geben es zu, wir haben den Brotsalat „Panzanella“ nicht erfunden, dieser Preis geht natürlich mal wieder nach Italien. Für unsere heutige Version rösten wir das Brot mit leuchtender Paprika, Zwiebeln und Tomaten und basteln uns aus den Rösttomaten dann gleich ein Dressing. Dazu gibt's die würzige vegane Chorizo von Heura und Basilikumcreme. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 10 vegane Chorizos ²
- 2 Pck. Basilikumcreme
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 692kcal, Fett 43.6g, Kohlenhydrate 47.2g, Eiweiß 24.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Baguettebrötchen** in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 3-4cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. **2 Tomaten** halbieren.



4. Tomate pürieren

Den fertig gerösteten Knoblauch aus der Haut drücken. Die **gerösteten Tomaten** und den Knoblauch in einem hohen Gefäß mit 2EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker fein pürieren.



2. Brot und Gemüse rösten

Das **Brot**, die **Paprika** und die **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen und gleichmäßig verteilen, ggf. ein zweites Blech verwenden. Die **Tomatenhälften** und 2 ungeschälte Knoblauchzehen dazulegen und alles ca. 15Min. im Ofen backen, bis das **Brot** knusprig ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden, ggf. die Bleche tauschen.



5. Salat mischen

Die **übrigen Tomaten** in Spalten schneiden. Die **Basilikumcreme** mit 2EL Olivenöl glatt rühren. Das **Brot**, das **Röstgemüse** und die **Tomatenspalten** mit dem **Tomatenpüree** vermengen. Die **Chorizos** schräg halbieren, auf dem **Brotsalat** anrichten und mit der **Basilikumcreme** garniert servieren.



3. Chorizos braten

Die **veganen Chorizos** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 7-9Min. braten, bis sie durchgerhitzt sind; dabei regelmäßig wenden.



6. Kein Brot ist mausetot

Wir nehmen für unseren Salat heute frisches Brot und schicken es durch den Ofen. Das ist eine ausgezeichnete Idee. Ebenfalls eine ausgezeichnete Idee ist die Resteverwertungsstrategie, die dem ursprünglichen Wesen des gemeinen Brotsalats innewohnt: Altes, trockenes Brot mit einem Schuss Essig in Wasser einweichen, auspressen und als Basis für einen Salat ganz nach Gusto verwenden.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**