



Gegrillter Salat mit Mozzarella und Mais

dazu geröstetes Brot mit Tomatenbutter



20-30min



3-4 Personen

Moment ... Salat? Gegrillt? Aber ja doch! Bei diesem Gericht mit Twist wird der Romanasalat in der Grillpfanne geröstet und anschließend mit knackig-frischem Mais, fruchtigen Kirschtomaten und aromatischem Basilikum serviert. Dazu gibt es knusprige Baguettescheiben mit selbst gemachter Tomatenbutter. Wir waren begeistert!

Was du von uns bekommst

- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Maiskolben
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 3 Baguettebrötchen ¹
- 2 Mozzarellas ⁷
- 10g frisches Basilikum
- 2 Packungen Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche
- Grillpfanne

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

Kochtipp

Den Salat vor dem Servieren noch mit etwas Balsamicoessig beträufeln - lecker!

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 698kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 22.7g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. In einem Schälchen 1-2EL Butter Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Maiskörner** mit einem großen Messer vom Kolben schneiden.



4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** schräg in Scheiben schneiden, mit 1-2EL Olivenöl bestreichen und auf einem zweiten Blech 1-2Min. knusprig aufbacken.



2. Gemüse grillen

Die **1/2 der Lauchzwiebeln**, die **Tomaten** und den **Mais** auf einem Backblech mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 10-12Min. im Ofen grillen.



5. Mozzarella vorbereiten

Die **Basilikumblätter** abzupfen und in Streifen schneiden. Den **Mozzarella** mit den Fingern in grobe Stücke zerzupfen.



3. Tomatenbutter mischen

Inzwischen die **getrockneten Tomaten** so fein wie möglich hacken und gut mit der weichen Butter mischen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Tomatenbutter** mit 1 Prise Pfeffer abschmecken.



6. Salat grillen

Den **Salat** längs vierteln, die Schnittflächen mit 1-2EL Olivenöl bestreichen und den **Salat** auf den Schnittflächen in einer heißen Grillpfanne ca. 1Min. braten, bis leichte Röstspuren zu sehen sind. Das **Ofengemüse** mit dem **Salat**, dem **Mozzarella**, den **restlichen Lauchzwiebeln** und dem **Basilikum** anrichten. Das **Brot** mit der **Tomatenbutter** bestreichen und dazu servieren.