



## 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 <sup>1</sup>
- 2 Mozzarellas <sup>7</sup>
- 10g frisches Basilikum
- 2 Packungen Romanasalat

## Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Butter <sup>7</sup>
- 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.



### 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.



### 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.



### 4. Brötchen aufbacken

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



### 5. Mozzarella vorbereiten

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



### 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.