

## Toskanischer Brotsalat

mit Orangenfilets und Aubergine



20-30min



2 Personen

Der kann was, dieser Brotsalat. Wir rösten marinierte Aubergine und geben sie noch auf den toskanischen Klassiker. Der beinhaltet kross gebackenes Baguette, Tomaten, Kräuter, Orange und Mandeln. Ob zum Grillen im Garten oder einfach nur als Abendessen für dich und deine Liebsten, hier kommen alle auf ihre Geschmackskosten!

- Ochsenherzen Tomaten
- blanchierte Mandeln <sup>15</sup>
- mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- Aubergine
- rote Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Orange
- Baguettebrötchen
- frische Petersilie
- ganzer Kümmel
- Ahornsirup

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Grillpfanne
- Pfanne

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 715kcal, Fett 28.2g,  
Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 21.0g



## 1. Auberginen vorbereiten

#### 4. Aubergine anbraten

## 2. Salat vorbereiten

## 5. Dressing zubereiten

A chef in a white uniform is drizzling olive oil from a small glass bowl onto a large metal tray filled with cubed potatoes. The chef's hands are visible, one holding the bowl and the other using a spoon to drizzle the oil. The potatoes are arranged in a single layer on the tray.

### 3. Brot rösten

## 6. Salat mischen

**Tomaten, Orangenstücke, Zwiebeln** und **Petersilie** mit **Brot** und **Dressing** vermengen, dabei die **Tomaten** mit der Hand zerdrücken, um etwas Saft auszupressen, evtl. nochmals nachschmecken. Alles gut vermengen, auf einen Teller geben und die **Auberginen** sowie die **Mandeln** darauf anrichten.