



Ratatouille-Salat mit Pumpernickel-Brotchips

Zubereitung

1. Die Aubergine und die Zucchini waschen, die Zwiebel schälen und alles in Scheiben schneiden. Die Paprika putzen und würfeln. Das Gemüse in einer Schüssel mischen.
2. Die Rosmarinzweige waschen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel das Olivenöl mit dem Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren und über das Gemüse gießen. Alles gut vermengen.
3. Das Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 180 Grad für 15 Minuten garen.
4. Zwischenzeitlich aus dem Pumpernickel kleine runde Scheiben ausstechen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, geriebenen Knoblauch dazugeben und die Pumpernickelscheiben rösten.
5. Zum Schluss Gemüse und Pumpernickel mischen, auf einem Teller anrichten, den Balsamico auf den Salat geben, den Parmesan hobeln und gemeinsam mit dem gehackten Basilikum darüber streuen.



Zutaten

- 4 Scheiben Pumpernickel von Mestemacher
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Aubergine
- 2 kleine Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zweig Rosmarin
- 30 g Parmesan
- 4 EL Öl
- 4 EL Balsamico
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bund Basilikum



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen