

Bunter Salat aus geröstetem Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

1 Aubergine
2 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
2 große Süßkartoffeln
300 g Kürbisfleisch
Etwa mit Knoblauch aromatisiertes Olivenöl
60 g junger Spinat (Babyspinat)
Salz und schwarzer Pfeffer
2 TL Aceto balsamico
2 EL (geröstete) Kürbiskerne

So geht's:

- Backofen auf 200 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Das Gemüse waschen. Die Aubergine und die Paprikaschoten in Würfel von 4 cm Kantenlänge, die Zucchini und die Süßkartoffeln in dicke Scheiben und das Kürbisfleisch in Würfel von 2 cm Kantenlänge schneiden.
- Die Gemüse in einer großen Schüssel mischen und mit etwas Knoblauchöl beträufeln. Die Schüssel drehen und leicht schütteln, damit alle Gemüsestückchen mit Öl benetzt werden. Dann das Gemüse in einer Lage auf den beiden Backblechen ausbreiten und für 20 Min. in den Backofen schieben. Gelegentlich wenden, damit die Stücke von allen Seiten gleichmäßig braun werden.
- Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- Für das Dressing Balsamico-Essig, 3 EL Olivenöl (mit Knoblauch aromatisiert) und Kürbiskerne in ein fest verschließbares Gefäß geben und kräftig durchschütteln, damit sich alles gut vermischt.
- Den Spinat waschen und gut abtropfen lassen, dann mit dem abgekühlten Gemüse in einer großen Schüssel mischen. Das Dressing darüber träufeln und unterheben. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!