

**SLIM-LINER**

**GEMÜSESALAT, APFEL, CHILI, VANILLE**

FÜR 4 PERSONEN

Sparschäler  
Siebkelle

**ZUTATEN**

SALAT

- 4 Karotten, geschält, gewaschen
- 4 Zucchini, klein, gewaschen
- 1 Broccoli, in Röschen zerteilt, ohne Stielansätze
- 1 Romanesco, in Röschen zerteilt, ohne Stielansätze
- 300 g Frühlingserbsen, ausgelöst, blanchiert, ersatzweise TK
- 1 Glas Taggiasca-Oliven, abgetropft
- 2 dl Gemüsebouillon

DRESSING

- 4 El Olivenöl extra vergine
- 2 El Apfelessig
- 1 Chilischote, rot, gewaschen, der Länge nach halbiert, entkernt
- ½ Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekrazt
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

- Kerbel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**ZUBEREITUNG**

SALAT

Die Karotten und die Zucchini mit dem Sparschäler der Länge nach in Streifen schneiden. Alle Gemüse separat gemäss ihrer Garzeit blanchieren. In Eiswasser abschrecken, damit das Gemüse die frische Farbe behält und nicht nachgart. Das Gemüse auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren in heisser Gemüsebouillon kurz erwärmen.

DRESSING

Alle Zutaten zu einem Dressing mischen.

**ANRICHTEN**

Das Gemüse kurz vor dem Servieren mithilfe einer Siebkelle aus der Gemüsebouillon heben und portionenweise zusammen mit den Oliven auf den tiefen Tellern anrichten. Mit dem Dressing nappieren. Das restliche Dressing separat servieren. Mit Kerbelblättern und Maggia-Pfeffer garnieren.

Dazu passt geröstetes Baguette mit schwarzer Oliventapenade

**Rezept von La Tavola**

