

MEDITERRANER BROTSALAT MIT STERNANISÖL



ZUTATEN

100	ml	Olivenöl
5	St.	Sternanis
1	St.	Ciabatta/ Baguette, längs halbiert und in fingerdicke Scheiben geschnitten
1	St.	Knoblauchzehe zum Einreiben
etwas		Sternanisöl zum Bestreichen
100	g	Rote Paprika, grob gewürfelt
100	g	gelbe Pprika
100	g	Zuccchini, in Scheiben
3	EL	weißer Balsamicoessig
1/2	St.	unbehandelte Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
1/2	St.	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
100	g	Cherrytomaten, geviertelt
70	ml	Sternanisöl
1	Prise	Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Bund	Basilikum, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für das Sternanisöl das Olivenöl mit dem Sternanis auf 70 Grad erwärmen, 2 Stunden ziehen lassen und durch ein Sieb abgießen.
2. Die Paprika in gewünschte Form schneiden, mit etwas Olivenöl vermengen, mit Puderzucker und Meersalz marinieren und im Airfryer 10 Min. bei 180° C schmoren.
3. Die Brotscheiben mit dem Knoblauch einreiben, mit dem Sternanisöl bestreichen und in grobe Würfel schneiden. Nun im Airfryer 3-4 Min. bei 180° C rösten.
4. Balsamico, Zitronensaft und -schale sowie Knoblauch mit dem Sternanisöl zu einer Marinade verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Tomaten ebenfalls marinieren und zusammen mit dem restlichen Gemüse auf Teller verteilen, die Brotwürfel darüber geben und mit geschnittenen Basilikumblättern.

TIPP:

So wie das Sternanisöl, können Sie sich selbst immer wieder neu Öle mit Gewürzen und Kräutern parfümieren und so Ihren Speisen einen selbstgemachten Kick geben.