# Antipasti-Brotsalat mit Walnüssen

**Zubereitungszeit:**
ca. 45 Minuten

**Nährwertangaben** (pro Portion/Stück)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energie: | 500 kcal/ 2480 kJ | Fett: | 29 g |
| Eiweiß: | 10 g | Davon gesättige Fettsäuren: | 7 g |
| Kohlenhydrate: | 29 g | ungesättige Fettsäuren: | 22 g |

**Zutaten für 4 Portionen :**

| | |
|---|---|
| 1 | große Zucchini |
| 1 | rote Paprikaschote |
| 100 g | kleine Champignons |
| 10 | Schalotten |
| 4 | Knoblauchzehen |
| 4 Zweige | Rosmarin |
| 12 EL | Olivenöl |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| 10 – 12 EL | heller Balsamico-Essig |
| 1/2 | Ciabattabrot |
| 60 g | kalifornische Walnusskerne |
| 80 – 100 g | Rauke |

**Zubereitung:**

**1.** Zucchini waschen, putzen und in acht schräge Scheiben schneiden. Paprika vierteln, putzen, waschen und in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Champignons säubern, putzen und halbieren. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und in grobe Stücke hacken. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Hälfte des Knoblauchs und Rosmarin beiseite stellen.

**2.** Ein bis zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini goldbraun anrösten. Etwas Knoblauch und Rosmarin hinzugeben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit zwei Esslöffel Essig ablöschen. Mit dem anderen Gemüse ebenso verfahren. Gemüse aus der Pfanne auf einen Teller zum Auskühlen geben.

**3.** Ciabattabrot in ca. zehn Scheiben schneiden, halbieren und auf ein Backblech verteilen, mit fünf Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Walnüsse, restlichen Knoblauch und Rosmarin über die Brotscheiben verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) 10-15 Minuten braun rösten, dabei ein bis zwei Mal wenden.

**4.** Stielansätze der Rauke abschneiden. Rauke waschen und trocken schleudern. Für das Dressing, drei Esslöffel Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Restliches Olivenöl darunterschlagen und abschmecken.

**5.** Salat auf Tellern abwechselnd mit Antipastigemüse, Rauke, Brotscheiben und Walnusskernen anrichten und zum Schluss das Dressing über den Brotsalat gießen.