Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Antipasti Salat

Zubereitung

1. Paprika halbieren. Bei 230 Grad ca. 15 Minuten ins vorgeheizte Backrohr geben.
2. Zucchini in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL BONA Geschmacksöl Knoblauch anbraten, bis sie Farbe nehmen. Salzen.
3. Melanzani einsalzen und ziehen lassen, bis Wasser austritt, mit Küchenpapier trocken tupfen und in BONA Geschmacksöl Knoblauch scharf anbraten.
4. Für die Marinade 1 EL BONA Salatdressing Tomate mit 2 EL BONA Pflanzenöl, 4 EL Wasser und 1 EL Essig vermengen. Zucchini und Melanzani in einer Schüssel damit marinieren.
5. Paprika aus dem Rohr geben, Haut abziehen und in Würfeln schneiden. Gemeinsam mit Oliven zu restlichem Gemüse zugeben.
6. Antipasti-Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas durchziehen lassen. Mit würfelig geschnittenem Ziegenkäse und Rucola servieren.

Zutaten

- 1 Paprika
- 1 Melanzani
- 1 Zucchini
- Oliven
- Ziegenkäse oder Schafkäse
- BONA Salatdressing (sonnengereifte Tomate)
- BONA Geschmacksöl Knoblauch
- BONA Pflanzenöl
- Essig
- Wasser
- Salz, Pfeffer
- Rucola