

Kotányi

Professional

## Pikanter Gemüsesalat

Hauptspeise

Gemüse

Italienisch

Kalorienarm

Low Carb

Vegetarisch

### Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Alle Zutaten gut verrühren und abschmecken. Paprika (evtl. schälen) vierteln und von den Kernen befreien. Restliches Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren und gut abtropfen lassen. Gemüse und Paprika leicht in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kräuter Rustikana Mühle würzen, lauwarm mit der Paprikavinaigrette mischen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Anrichten und beliebig garnieren.

### Pikanter Gemüsesalat



### Zutaten

1 roter, gelber und grüner  
Paprika

1 geschälte Karotte oder  
gelbe Rübe

1 kleiner Fenchel

gestückelt Erbsenschoten

1 gelbe Zucchini, in Scheiben  
geschnitten

2 EL Olivenöl

Kotányi Mühle Kräuter  
Rustikana nach Geschmack

Kotányi Pfeffer aus der  
Mühle

Kotányi Salz

Für das Paprikadressing:

2 EL Weisswein Balsamico

2 EL Maiskeimöl

Kotányi Pfeffer aus der  
Mühle

1 Prise Kotányi Paprika  
edelsüß Spezial

1 Prise Staubzucker