



Zutaten:

1 Bd Rucola
1 Aubergine(n)
8 Stange(n) Spargel, grün
1 Paprika, gelb
1/2 Zucchini(s), grün
1/2 Zucchini(s), gelb
4 Stange(n) Staudensellerie
1/2 Orange
2 EL Gemüsebrühe
3 EL Sherryessig
100 ml Olivenöl, spanisch
1 Knoblauchzehe(n)
1 TL Orangensaft
Zitronenpfeffer
Meersalz
Salz
Pfeffer



GRAEF Alleschneider Sliced
Kitchen SKS 11003 in rot



Microplane Multi-Zitrusreibe
Specialty, gelb



Emsa Salatschleuder Turboline in
grün



Zassenhaus Pfeffermühle Gera
elektrisch



Zassenhaus Salzmühle Gera
elektrisch

1

Die Orange mit einer Zesterreibe behandeln und auspressen. Für das Dressing spanisches Olivenöl, Abrieb und Saft von ½ Orange, Sherryessig, Gemüsebrühe, ½ Knoblauchzehe und Orangensaft in einem Mixbecher vermischen. Mit Meersalz und Zitronenpfeffer pikant abschmecken.

2

Das Gemüse waschen und mit dem Graef Alleschneider klein schneiden. Anschließend auf dem Grill garen. Salzen und pfeffern.

3

Rucola auslesen, waschen und trocken schleudern. Zusammen mit dem gegrillten Gemüse auf Tellern anrichten und das Dressing darüber träufeln.