

Spätsommerlich & wohltuend: Ofengemüse-Salat und heimischer Mozzarella



Mozzarella aus Baden-Württemberg

In der Spätsommer-Sonne schmecken bunte Gemüsesalate köstlich, besonders wenn das Gemüse aus dem eigenen Garten oder frisch vom Markt geholt wird. Ein Stück Käse ist dazu ein passender Begleiter. Hier in Baden-Württemberg haben wir wirklich guten Käse und eine tolle Vielfalt. Zu diesem Gericht passen beispielsweise Hirtenkäse oder Allgäuer Bergkäse. Besonders frisch und sommerlich jedoch schmeckt Mozzarella dazu. Ja, und auch dieser Käse wird hier im Ländle, fachgerecht und mit Milch aus Baden-Württemberg, hergestellt. Einfach köstlich!

Für alle, die mehr wissen möchten. Zeichennutzer des Qualitätszeichens Baden-Württemberg im Produktbereich Milch- und Milcherzeugnisse findet ihr [hier](#).

Und nun die heutige Rezeptur für **Ofengemüse-Salat und heimischer Mozzarella**:

Zutaten

Für das Ofengemüse:

- 4x 70 g Käse (z.B. Mozzarella aus Baden-Württemberg)

- 350 g Zucchini, 1-2 cm große Würfel geschnitten
- Je 1 rote, gelbe und grüne Paprika, in 1-2 cm große Würfel geschnitten
- 150 g Karotten, geschält und in 3 mm Scheiben geschnitten
- 100 g Cocktailtomaten, halbiert
- 100 g Pilze
- 1 Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 EL Öl
- Etwas Kräuter (je 2 Rosmarin- und Thymianzweige, Basilikum und Petersilie)
- Salz & Pfeffer

Für das Dressing:

- 2 EL Essig
- 5 EL Öl
- 3 EL Apfelsaft
- 1 Biozitron, Saft und Abrieb
- Salz & Pfeffer
- Wer möchte: Prise Zucker

Zubereitung

Die geschnittenen Pilze, Paprika, Zucchini, Karotten, Zwiebeln, Rosmarin- und Thymianzweige sowie Knoblauch in einer Schüssel mit etwas Salz und 1 EL Öl vermischen und auf das Backblech verteilen.

Im Ofen bei 200°C (Umluft) 15 Minuten backen.

Das Backblech herausnehmen und das Gemüse auf dem Backblech 5 Minuten ausdampfen lassen.

Den Saft und Abrieb einer Zitrone in einer Schüssel mit 2 EL Wasser, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Apfelsaft, Öl und Essig mischen. Die halbierten Cocktailtomaten und zerrupften Basilikum- und Petersilienblätter in das Dressing geben.

Zum Servieren das Gemüse und den Käse auf Teller verteilen und mit dem Dressing beträufeln.

Tipp: Dazu schmeckt knuspriges Brot vom heimischen Bäcker.