

# Feine Genussmomente mit Brunos

## Geschmorter Gemüsesalat



Aromatisch, gesund und leicht! Durch die Minze und die Baumnüsse wird das Gericht zu einer frischen, aufregenden Komposition und passt in jede Jahreszeit.



60 Minuten



4 Portionen

### Zutaten

1	Rüebli
1 kleine	Sellerie
1	Rande
2	Stangensellerie
4 kleine	Tomaten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2	Zitrone
1 Zweig	Rosmarin
1 Handvoll	Ruccola
8	Baumnüsse
1 Handvoll	Minze
etwas	Olivenöl
	Bruno's Salatsauce Fitness

### Zubereitung

1. Das Gemüse waschen, rüsten, in grobe Würfel schneiden und in eine Schale geben. 2. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und dazu geben. 3. Alles mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer marinieren und in eine Gratinform füllen. 4. Während 45 Minuten zugedeckt bei 165 °C im Ofen schmoren. 5. Nach dem Auskühlen das Gemüse mit Bruno's Salatsauce Fitness beträufeln. 6. Die Zitrone kurz anbraten. 7. Den Salat vor dem Servieren mit Ruccola, der Minze, den Baumnüssen und der Zitrone garnieren.

**Wir wünschen ä Guetä!**



brunosbest.ch