

# Feine Genussmomente mit Brunos

## Aubergine Blumenkohl Salat



30 Minuten



4 Portionen

### Zutaten

2	Auberginen
1	Blumenkohl
50 g	Mais
1	Kopfsalat
80 g	Crevetten gekocht
1 EL	Rote Curry Paste
40 g	Cashewnüsse
	Kresse zum Ausgarnieren
	Bruno's Salatsauce
	Tomate & Basilikum

Die Komposition mit orientalischem Touch!  
Durch das Anbraten erhalten die Auberginen  
und der Blumenkohl geschmackvolle  
Röstaromen, die sich mit den Gewürzen  
und der Frische des Salats und den  
Crevetten vereinen.

### Zubereitung

1. Die einzelnen Blätter vom Kopfsalat abtrennen und sauber waschen. 2. Die Auberginen und den Blumenkohl in grobe Scheiben schneiden, mit Salz würzen und in einer Pfanne anbraten. Anschliessend in einer Schüssel auskühlen lassen. 3. Den Mais dazugeben und mit Bruno's Salatsauce Tomate & Basilikum verfeinern. 4. Die Kopfsalatblätter kreisförmig in eine Schüssel legen. 5. Den Blumenkohl und die Auberginen auf den Salatblättern verteilen. 6. Rote Curry Paste mit Bruno's Salatsauce Tomate & Basilikum mischen, damit die Crevetten etwas marinieren und über dem Salat verteilen. 7. Den Salat mit der Kresse und den Cashewnüssen garnieren.

**Wir wünschen ä Guetä!**



brunosbest.ch