

## *Paprika-Karotte-Zucchini- Salat mit Mini Bambini Mozzarella*



*Bis 15 Min.*



*Einfach*



*Vegetarisch*



## Zubereitung

1. Das Gemüse waschen, in Würfel 2 cm auf 2 cm schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit den Gewürzen abschmecken.
2. Das Gemüse auskühlen lassen, die **Mini Bambini Mozzarella von GOLDSTEIG** dazu geben und nochmals abschmecken.
3. Zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch unterheben.

## Knoblauchpüree

1. Eine geschälte Knoblauchknolle und Olivenöl mit einem Mixer pürieren und in einem Einweckglas mit Deckel im Kühlschrank aufbewahren.
2. So hat man immer Knoblauchpüree zur Verfügung.

**Tipp:** Auf den Gemüsesalat kann man noch geröstete Brotwürfel geben.

## Zutaten



### Für 4 Personen:

- 2 Packungen **GOLDSTEIG Bambini Mozzarella**
- 1 Paprika
- 1 Karotte
- 2 Zucchini
- 1 kleinen Knollensellerie
- 1 Bund Schnittlauch
- Schuss Balsamico
- Prise Zucker
- Olivenöl zum Anbraten des Gemüses

### Knoblauchpüree:

- 1 Knoblauchknolle
- Salz, Pfeffer

