

Zutaten

- 100 g Graupen
- 1 Paprika
- 1 Schalotte
- ½ Zucchini
- 2 Tomaten
- 6 Kalamata Oliven
- 1 kl. Bund Basilikum, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1-2 EL Ajvar (Paprikapaste)
- Olivenöl
- Heller Balsamico-Essig
- Kochateliers Salz „Wunderwaffe“
- Babymozzarella

Beilage

Mediterraner Graupensalat

Entdecken Sie unser Rezept für einen mediterranen Graupensalat! Einfach nachzukochen und perfekt für jede Gelegenheit. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Graupen in Salzwasser garkochen und abgießen. Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen, fein würfeln. Gemüse putzen, fein würfeln und in Olivenöl kurz anbraten. Oliven entsteinen und halbieren. Alle Zutaten mischen, mit Essig und Öl marinieren und mit Salz und abschmecken. Mozzarella auf dem Salat anrichten.