

## Spanischer Bauernsalat

Brot vom Vortag, Gemüse, frischer Kabeljau und Orange – raffiniert kombiniert. So schmeckt Resteverwertung mit dem mediterranen Kick.



### Zutaten für 4 Portionen:

- 10 Kartoffeln
- 3 rote Paprika
- 120 g Brot vom Vortag (z.B. Weißbrot, Baguette)
- 2 EL Öl zum Anbraten
- 4 Tomaten
- 2-3 Kabeljaufilets
- 4 Eier
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Bio-Orange
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund Basilikum

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser gar kochen.
- Die Paprika entkernen, halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Paprika für 10-15 Minuten bei 180 °C im Backofen mit Hilfe der Grillfunktion grillen. Anschließend die Paprika abkühlen lassen und die Haut abziehen. In Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

- Das Brot in grobe Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Brotwürfel darin rösten. Die Tomaten in Spalten schneiden. Brotwürfel und Tomaten zur Paprika geben.
- Den Kabeljau in einer heißen Pfanne mit 1 EL Öl scharf anbraten. Anschließend den Kabeljau mit Hilfe einer Gabel in Stücke zupfen. Die Kabeljau-Stücke zu der Paprika-Brot Mischung geben.
- Die Eier für 10 Minuten in kochendes Wasser geben. Die abgekühlten Eier pellen, achteln und ebenfalls in die Schüssel geben.
- Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Einen halben TL Orangenzesten und den Saft einer Orange über den Salat geben.
- Die gekochten Kartoffeln mit Hilfe einer Gabel in Stücke zerteilen und in die Schüssel geben. Basilikum hacken und zufügen. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.