

## Wissenswertes: Basilicoöl

Diese Spezialölkombi aus Maiskeimöl und hochwertigem Olivenöl mit dem feinen Geschmack von Basilikum gibt Ihren Salaten ein unnachahmlich delikates und würziges Aroma.

**Geeignet für:** die mediterrane Küche, zu Fisch und Meeresfrüchten und für Salate.

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter [www.braendle.de](http://www.braendle.de)



P. Brändle GmbH · Ölmühle  
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen  
Telefon 07485/9779-0 · [www.braendle.de](http://www.braendle.de)



Rezept mit vita-Basilicoöl  
**Mediterrane Gemüsepfanne**

# Rezept mit vita-Basilicoöl

## Mediterrane Gemüsepfanne



### Zutaten

#### Rezept für 4 Personen:

- 1 kleine Aubergine
- 1 Fenchelknolle
- 3 Knoblauchzehen
- 6 Schalotten
- 6 Tomaten
- 2 kleine Zucchini
- 1/2 gelbe Paprikaschote
- 1/2 rote Paprikaschote
- 100 g Champignons
- 8 EL Brändle vita-Basilicoöl
- 5 EL Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence (Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Oregano, Lavendel)
- 1 kleines Baguette

### Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und putzen. Aubergine in Scheiben schneiden, salzen und einige Minuten ziehen lassen, dann trocken tupfen und die Scheiben nochmals halbieren.
2. Fenchel in Stücke schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und würfeln. Schalotten schälen und vierteln, Tomaten achteln, Zucchini in Scheiben, die Paprikaschoten in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pilze putzen, je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden.
3. 6 EL Basilicoöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Gemüse darin 8-10 min dünsten. Die Gemüsebrühe hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence kräftig abschmecken und nochmals einige Minuten schmoren lassen.
4. Das Baguette einmal längs und einmal quer durchschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C knusprig rösten. Die Schnittflächen mit einer Knoblauchzehe abreiben und mit Basilicoöl beträufeln. Mit dem Gemüse servieren.

