

Antipasto - Gemüse

Zu einem schönen Antipasto-Teller gehört frisches Brot. Beispielsweise selbst gebackenes Oliven-Tomatenbrot. Und ein Glas italienischen Rotwein (Primitivo) oder Prosecco.

Zutaten

Ich gebe keine Mengen an, einfach nach Lust, Laune und der Anzahl Gäste.

- Zucchini
- Peperoni
- Auberginen
- Olivenöl
- Oliven
- Balsamico Essig
- Salz, Kräuter nach Belieben, Basilikum zum Dekorieren
- Piniennüsse
- Sardellen (auf die Peperoni)
- Knoblauch



Zubereitung: Peperoni halbieren, die Kerne herausnehmen und mit der Innenseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Haut der Peperoni grosszügig mit Olivenöl bepinseln. Im Backofen bei Höchsttemperatur grillieren, bis die Haut schwarze Blasen bildet. Blech aus dem Ofen nehmen und die Peperoni sofort mit einem feuchten Tuch abdecken. So lassen sie sich später bestens schälen.

Nun Auberginen und Zucchini in Scheiben schneiden, würzen und gepressten Knoblauch darauf geben. Portionenweise in der Bratpfanne in Olivenöl angebraten. Zum Schluss des Anbratens Balsamico Essig auf die Gemüsetranchen geben, diese mehrmals wenden. Deshalb haben sie eine sehr dunkle Farbe. Sobald der Essig aufgesogen und verdunstet ist, das Gemüse aus der Pfanne nehmen.

Beim Anrichten kann man der Kreativität freien Lauf lassen.

Zu Antipasti zählen auch Salami, Parmaschinken, Bresaola, Kapern, Käse, eingelegte Artischocken und Pilze, getrocknete Tomaten...

[Blogbeitrag](#)

