

Antipasti Gemüse

Zutaten

- 1 rote Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- ca. 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Ganze Paprika auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen in den Ofen unter den Grill schieben, bis sich auf der Haut Blasen bilden (zwischendurch wenden). Danach abkühlen lassen, die Haut, Stängel und Kerne entfernen und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden★¹

2. Inzwischen Aubergine waschen und in 1 cm große Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und 30 Minuten ruhen lassen.

3. Zucchini waschen, in 1,5 cm große Scheiben schneiden und halbieren. Zwiebel in halbe Ringe und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden.



4. Zucchini in einer Pfanne (Stahl) in Öl bräunen und danach in einer separaten Pfanne warmhalten. Auberginenscheiben trocken tupfen, vierteln, in der Pfanne bräunen und danach zur Zucchini geben.



5. Hitze herunterschalten und die Zwiebelringe in Öl dünsten (sollen noch etwas Biss haben), zum Schluss den Knoblauch dazugeben.

6. Nun alle Gemüse zusammenbringen, d.h. auch die von Haut usw. befreite Paprika. Kurz schmoren und würzen.

7. Alles in ein Glas schichten, mit Olivenöl beträufeln, abkühlen lassen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps

★¹ Die Haut kann auch von der rohen Paprika mit einem Sparschäler entfernt werden, das ist allerdings aufwändiger.

★ Zu: Gegrilltem oder Pasta (warm/kalt) (Antipasti als Beilage)

★ Dazu: Baguette (Antipasti als Vorspeise/Hauptgang)

