

Antipasti: verschiedenes, mariniertes Gemüse

Zutaten

1 Stk.	Zucchini	Weiteres:	
1 Stk.	Paprika rot		Salz
1 Stk.	Paprika gelb		Pfeffer
1 Stk.	Paprika grün		Balsamico-Essig
1 Stk.	Melanzani		Oliven-Öl
250 g	Kirschtomaten		
200 g	Mozzarella		
1 Stk.	Basilikum		
4 Blatt	Prosciutto		
4 Blatt	Mortadella		
5 Stk.	große Kapern		
5 Stk.	große schwarze Oliven		



Arbeitsbeschreibung

- 1. Zucchini** schräg 1 cm dick schneiden, salzen, pfeffern, 15 Minuten ziehen lassen und mit Olivenöl in der Pfanne braun anbraten.
Überkühlen lassen und mit Olivenöl und Balsamico Essig marinieren.
- 2. Paprika** rot, grün und gelb oben und unten abschneiden, Kerngehäuse entfernen, in 3 cm breite Streifen schneiden, in Olivenöl braten und die Haut abziehen.
Überkühlen lassen und mit Olivenöl und Balsamico Essig marinieren.
- 3. Melanzani** der Länge nach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, 15 Minuten ziehen lassen und in Olivenöl in einer Pfanne braten.
Überkühlen lassen und mit Olivenöl und Balsamico Essig marinieren.
(Eventuell mit einer beliebigen Fülle zu Röllchen formen)
- 4. Kirschtomaten** in einer kleinen Pfanne geben, 4 EL Olivenöl, Salz, Basilikum, Rosmarin dazugeben und bei 120 °C ca. 2 Stunden im Rohr trocknen.
- 5. Anrichten**
Mozzarella mit Basilikum und den Tomaten, Prosciutto, Mortadella, Kapern, schwarze Oliven und das marinierte Gemüse mit einem Basilikumpesto anrichten.