

Detlef`s Lieblings-Antipasti

Zutaten

- 300g Auberginen
- 150g Zucchini
- Salz
- 3 Paprika
- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- frischer Pfeffer
- 2 EL Balsamico-Essig
- 10 schwarze Oliven
- 2 TL Kapern
- 2 EL Basilikum
- 20g Pinienkerne

Zubereitung

Antipasti kann man entweder als Vorspeise reichen, oder mit frischem [Ciabatta](#) als kleinen Snack zu einem Glas Wein.

Antipasti lässt sich auch in größeren Mengen gut vorbereiten, da sie am besten schmeckt, wenn man sie über Nacht im Kühlschrank ziehen lässt.

Aubergine und Zucchini waschen, trockenreiben und den Stielansatz entfernen. Aubergine und Zucchini in Scheiben schneiden, auf einem großen Brett ausbreiten und leicht mit Salz bestreuen. Das Gemüse etwas ziehen lassen, bis sich Wasser bildet. Gemüse mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Paprikas halbieren, weiße Kerne und Häute entfernen und die Paprikas in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und das Gemüse bissfest braten. Knoblauch pellen, in Scheiben schneiden und zum Gemüse in die Pfanne geben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit Balsamico-Essig ablöschen.

Gemüse mit Bratenfond in eine Auflaufform oder Schüssel füllen. Schwarze Oliven, Kapern und frischen Basilikum zufügen und die Antipasti zugedeckt möglichst über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren Pinienkerne in einer Pfanne trocken anrösten, bis sie anfangen zu duften.

Antipasti auf einer Platte anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen.

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[Vorspeisen, Sonstiges, italienisch, Auberginen, Paprika, Knoblauch, Balsamico, schwarze Oliven, Kapern, Basilikum, Pinienkerne]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/sonstiges/detlefs_lieblings-antipasti

Last update: **11.11.2023 20:15**

