

Antipasti

Ein einfaches Rezept für klassische Antipasti. So wird die köstliche italienische Vorspeise schnell selbstgemacht.

etwa 9 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Marinade:

100 ml Olivenöl
3 EL Essig , z.B. Aceto Balsamico
1 TL flüssiger Honig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Senf, z. B. Dijon-Senf
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Knoblauchzehe

Gemüse:

1 ½ kg gemischtes Gemüse , z.
B. Aubergine, Zucchini,
Radicchio, Austernpilze,
Fenchelknolle, Cocktailtomaten,
rote Zwiebel
Salz
½ Bund Basilikum
½ Bund Petersilie
Olivenöl
1 Bund Rucola (Rauke)

Wie werden Antipasti ganz einfach zubereitet?:

1 Marinade zubereiten:

Olivenöl, Essig, Honig, Gewürze, Senf und Finesse in einer kleinen Schüssel verrühren. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse in die Schüssel drücken.

2 Gemüse vorbereiten:

Gemüse waschen. Aubergine und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Auberginenscheiben salzen und etwa 20 Min. auf einem Sieb abtropfen lassen. Vom Radicchio die äußeren Blätter entfernen (Strunk nicht entfernen), den Kopf halbieren und jede Hälfte vierteln. Große Austernpilze halbieren. Fenchel putzen und in etwa 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Cocktailtomaten von den Rispen befreien und kreuzweise einschneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Auberginenscheiben zwischen Küchenpapier gut trocken tupfen. Basilikum und Petersilie abspülen, trocken tupfen und fein hacken.



3 Gemüse zubereiten:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Nacheinander Auberginen- und Zucchinischeiben, Radicchiaviertel, Austernpilze, Fenchelscheiben, Tomaten und Zwiebelringe anbraten. Danach das gebratene Gemüse dekorativ in eine große, flache Auflaufform legen. Basilikum und Petersilie darüberstreuen und mit der Marinade beträufeln. Zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Std. durchziehen lassen.

Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Dekorativ mit dem Gemüse anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wird das Gemüse in einer Grillpfanne angebraten, bekommt es ein schönes Muster.
- Das Gemüse schon am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Dazu einen [Crème-fraîche-Dip mit getrockneten Tomaten](#) servieren.

