

Italienische Rezepte

Gemüse Antipasti

Anzahl: 8 Portionen Gattung: Gemüse, Antipasti, Gemüse, Vorspeisen, Italien

1	kg	Paprikaschoten (rot, grün - und gelb)	1/8	Liter	Zitronensaft
500	g	Zucchini	200	ml	Olivenöl
500	g	Auberginen	1		Zweig Rosmarin
		Salz	1	Bund	Thymian
1/8	Liter	Öl			Pfeffer (Mühle)
1	Bund	Frühlingszwiebeln	30	g	Kapern (Glas)
1		Knoblauchzehen (evtl. mehr)	1	Essl.	Abgeriebene Zitronenschale - (unbehandelt)

1. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Auf der Schiene von oben unter dem vorgeheizten Grill 3-5 Min. grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Die Paprikaschoten mit einem feuchten Tuch bedecken und etwas abkühlen lassen. Mit einem Messer häuten und auf eine Platte legen.
2. Die Zucchini und die Auberginen putzen, längs in Scheiben schneiden, dann salzen und 10 Min. ziehen lassen.
3. Die Gemüsescheiben mit Küchenpapier trockentupfen und portionsweise im heißen Öl auf jeder Seite 2-3 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einer Platte anrichten.
4. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße würfeln und über die Paprikaschoten streuen. Danach das Grüne schräg in dünne Scheiben schneiden und über das Zucchini-Auberginen-Gemüse streuen.
5. Den Knoblauch pellen, durchpressen und mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren. Rosmarin und Thymian fein hacken und dazugeben. Die Marinade kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über beide Gemüseplatten verteilen.
6. Die Kapern und die Zitronenschale über die Paprikaschoten streuen. Beide Gemüseplatten mit Klarsichtfolie abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.