

Antipasti

Paprika - Zucchini - Champignons

Zutaten

für die Paprika:

je 2 rote und gelbe Paprikaschoten
1/2 Bd. Zitronenthymian (ersatzweise normaler Thymian)
3 EL weißer Balsamessig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
3 EL Olivenöl

für die Zucchini:

400 g Zucchini
4 EL Olivenöl
50 g getrocknete Tomaten in Öl
1/2 Bd. Oregano
3 EL Weißweinessig
Salz
grob gemahlener Pfeffer

für die Champignons:

400 g rosa Champignons
1/2 Bd. Salbei
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
frisch gemahlener Pfeffer
3 EL Rotweinessig

Zubereitung

Paprika

Paprikaschoten vierteln, Strunk und Kerne entfernen. Auf ein mit Alufolie ausgekleidetes Backblech legen (Hautseite nach oben) und unter dem Grill so lange rösten, bis die Schale richtig schwarz ist. Wer keinen Grill im Backofen hat: Mindestens 20 min. bei 225 Grad erhitzen. Anschließend Paprikastücke in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und ca. 15 min. darin schwitzen lassen.

In der Zwischenzeit die Marinade bereiten: Thymian-Blättchen abzapfen. Essig mit Salz, Pfeffer und dem Olivenöl mischen, den Thymian dazu geben.

Paprikastücke aus dem Beutel nehmen, häuten und in mundgerechte Streifen schneiden. In der Marinade mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Zucchini

Zucchini putzen und längs halbieren. Die Hälfte in 5 cm lange Stücke schneiden, dies dann in 1 cm dicke Stifte.

Eine (Grill-)Pfanne mit 1 EL Öl ausstreichen und die Stifte darin ca. 3 min. braten. Dabei einmal wenden.

Für die Marinade die Tomaten abtropfen (Öl auffangen). Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Oregano-Blättchen fein hacken.

Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. das restliche Olivenöl und das Tomatenöl unterschlagen. Tomaten und Oregano dazugeben und die Zucchini-Stifte mind. 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen.

Champignons

Champignons säubern und die Stiele etwas einkürzen. Anschließend halbieren oder vierteln.

Salbei abspülen, trocknen und die Blättchen in Streifen schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Pilze unter gelegentlichem Schenken anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen. Im Bratfett die Salbeistreifen und den zerdrückten Knoblauch kurz erhitzen. Pilze wieder dazugeben und salzen und pfeffern.

Essig und den Rest Öl verrühren und zu den Pilzen geben. Mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Das Gemüse nebeneinander auf einer großen Platte anrichten.