

Antipasti



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	1 Stk.
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig schwarz	Etwas / nach Bedarf
Auberginen / Melanzani	1 Stk.
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	3 Stk.
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Paprikaschoten	2 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und in 1,5 cm dicke Scheiben und Stücke schneiden;

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehen hineinpressen;

Wenn das Fett bruzelt - Gemüse zugeben und anbraten (ca. 5 min.) Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf eine Platte oder Teller legen und mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano, und Balsamicoessig bestreuen/begießen!

Kalt werden lassen und servieren!
(Kann auch warm genossen werden!)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-210-Antipasti.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at