

Antipasti

Zutaten:

Für die Tomaten

- 200 g Kirschtomaten, rot
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig (dunkel)
- 1 kl Stängel Rosmarin
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Für die Zucchini

- 200 g Zucchini
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig (hell)
- 1 EL Limetten oder Zitronensaft
- 1 St Chilischote
- 3 St Basilikumblätter, fein geschnitten

Für die Paprika

- ½ St Rote Paprika (mittelgroß)
- ½ St gelbe Paprika (mittelgroß)
- ½ St grüne Paprika (mittelgroß)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig (hell)
- 2 kl Stängel Thymian
- 1 EL Limetten oder Zitronensaft
- 1 Schalotte (fein gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 4 kl Basilikum-Blätter
- 4 St schwarze, entsteinte Oliven in Scheiben

Herstellung:

Für die Tomaten

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Die Kirschtomaten hineingeben. Von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

Mit dem Balsamico ablöschen. Honig und Rosmarin zufügen. Kurz köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Schale abkühlen lassen

Für die Zucchini

Zucchini waschen, abtropfen, und quer halbieren. Die zwei Stücke längs in 5mm dicke Scheiben schneiden.

Pfanne erhitzen und die Scheiben gleichmäßig angrillen. In ein flaches Gefäß geben

Mit Olivenöl, Balsamico, Chili, Rosmarin, Limettensaft und Basilikum vermischen und auskühlen lassen

Für die Paprika

Eine Pfanne erhitzen und Olivenöl zugeben.

Vorbereitete, in 3 x 3 cm geschnittene Paprika in das heiße Öl geben. Mit Thymian und Schalottenwürfel und

Knoblauch schwenken, bis die Paprikawürfel weich werden.

Mit dem Balsamico und dem Limettensaft ablöschen und noch einmal kurz aufkochen lassen. In einer Schale ziehen lassen.

Zum Anrichten: Tomaten, Zucchini und Paprika gemischt in 4 Schälchen verteilen und mit einem Basilikumblättchen und Olivenringe garnieren