

Diverse Antipasti

Zucchini-Parma-Röllchen 2-3 kleine Zucchini längs in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren - kalt abschrecken und trockentupfen. Knoblauch gepresst mit 1 TL Origano, 2 EL Olivenöl, 2 EL Balsamico weiss, Salz und Pfeffer verrühren und die Zucchinis Scheiben damit bestreichen. Parmesan frisch gerieben über die Zucchinis Scheiben streuen und mit je einer Scheibe Parmaschinken belegen. Zucchinis Scheiben aufrollen und auf einen Zahnstocher stecken.

Zucchini-Frühlingszwiebel-Tortilla 1-2 Zucchini in Scheiben und 1-2 Frühlingszwiebeln in Ringen in etwas Olivenöl knapp weich dünsten. 3-4 Eier mit Milch oder Rahm vermischen. Salz, Pfeffer, Aromat. Flüssigkeit zum Gemüse geben, kurz mischen und in der zugedeckten Pfanne bei kleiner Hitze stocken lassen. Tortilla kehren, mit wenig geriebenem Parmesan bestreuen und so lange braten bis die Eiermasse nicht mehr flüssig ist.

Marinierte Peperoni Je 2-3 rote und gelbe Peperoni gut waschen und bei 220°C während 20 Minuten im Backofen garen. Peperoni in ein Küchentuch wickeln und 5-10 Minuten stehen lassen. Jetzt kann die Haut einfach abgezogen werden.

Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer (nach Geschmack wenig Balsamicoessig weiss) vermischen und die in Scheiben geschnittenen Peperoni damit bestreichen. Mind. 2 Stunden marinieren. Kann gut auch über Nacht im Kühlschrank marinieren (muss aber mit Zimmertemperatur serviert werden).

Tomaten-Mozzarella-Igel Cocktail-Tomaten halbieren, kleine Mozzarella-Kugeln mit Pesto marinieren und abwechselnd mit wenig Basilikum auf Zahnstocher spiessen. Nach Bedarf salzen. Eine grosse, feste Fleischtomate auf einen Teller geben und die Tomaten-Mozzarella-Spiesschen rundherum hineinstecken.

Marinierte weisse Bohnen 1 Dose grosse, weisse Bohnen abtropfen. Eine Marinade aus Olivenöl, Balsamicoessig, Knoblauch, Schalotten fein gehackt, Tomatenpüree, Salz und Pfeffer rühren und mit den Bohnen vermischen. Mind. ½ Tag marinieren. Geht auch über Nacht im Kühlschrank.

steiertisch