

Antipasti selbstgemacht

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 120ml Öl (gerne Olivenöl, oder halb halb Olivenöl/Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 Zweige Thymian oder Oregano (oder je 0,5 TL getrocknet)
- 1 Zweig Rosmarin (oder 1 TL getrocknet)
- 1 EL Balsamico-Essig (dunkel)
- Salz

Zucchini und Aubergine in dünne Scheiben schneiden. In einer (Grill-)Pfanne in heißem Bratfett nach und nach braten, bis sie gar sind, dabei salzen. Auf einem großen Teller anrichten.

Für das Antipasti-Dressing die Kräuter vom Stängel zupfen und zusammen mit dem Öl und dem Balsamico-Essig in eine kleine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen, halbieren und ebenfalls dazu geben. Mit einem Pürierstab zerkleinern und mit Salz abschmecken.

Vorsichtig über das Gemüse träufeln und genießen. Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt frisches Baguette und Gurkensalat oder Tomate-Mozzarella.

Optional: Wer mag, kann auch noch in längliche Scheiben geschnittene Möhren, in kleine Röschen geschnittenen Blumenkohl, in grobe Stücke geschnittene Paprika, geviertelte Champignons oder grob gewürfelte Zwiebeln braten und zu den Antipasti geben. Schmecken mit dem Dressing ebenfalls toll. :-)