

Antipasti aus der Grillpfanne

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Caprese-Salat bis hin zu Vitello Tonnato ist für jeden Feinschmecker etwas dabei. Ein Klassiker darf für mich aber auf keiner köstlichen Tafel, die etwas auf sich hält, fehlen: **Gemüse in Olivenöl und mit Röstaromen** dank Zubereitung in der Gusseisen Grillpfanne. Simpel in der Anwendung, dabei aber echte Augenweiden mit unvergleichlichem Mittelmeer-Flair.

- 1 -

Gemüse waschen. Paprika entkernen. Enden der Zucchini und Aubergine abschneiden und gesamtes Gemüse, bis auf die Champignons, in breite Streifen schneiden.

- 2 -

Olivenöl in der Grillpfanne erhitzen, die Pfanne sollte richtig schön heiß sein. Gemüse unter Wenden ca. 6-8 Minuten grillen. Salzen und pfeffern. Mit Balsamicocreme und Kräutern garniert servieren und je nach Belieben Brot dazu reichen.

Für 4 Portionen

1 große Zucchini (oder 2 mittlere)
1 Aubergine
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
250 g Champignons
1-2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zum Servieren

Balsamicocreme
1 Teelöffel Oregano
1 Teelöffel Thymian
1 Teelöffel Rosmarin
1 Ciabatta

Besonderes Zubehör

Gusseisengrillpfanne

Antipasti... der mit Sicherheit wohlklingendste Name für eine **Vorspeise**, den ich mir überhaupt vorstellen kann. Was gibt es Schöneres, als sein Hauptgericht mit vielen kleinen geschmacklichen Highlights einzuläuten? Die Liste **italienischer Antipasti** ist lang. Von Arancini über