

Zutaten

- 1 Zucchini
- Balsamico Essig
- Rosmarin, Thymian, Knoblauch
- Salz, Zucker und Pfeffer
- Olivenöl
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- Kochateliers Mediterranes Salz „Wunderwaffe“
- Olivenöl
- 1 Bund Rucola
- 4 kleine Büffelmozzarella

Vorspeise

Antipasti

Entdecke unser köstliches Antipasti-Rezept mit Zucchini und Kräutern. Lass dich inspirieren und koche mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Zucchini in Scheiben schneiden und mit einer Prise Salz und Zucker marinieren, so dass das Gemüse Wasser zieht.
2. Die Scheiben trocken tupfen und in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Angedrückte Knoblauchzehen und Kräuter hinzugeben, anschließend mit Balsamico Essig ablöschen und einkochen lassen. Dann das Gemüse mit Olivenöl marinieren und evtl. nochmals abschmecken.
3. Paprika waschen, in achtel Stücke schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Paprika mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und flach drücken. Paprika 5-10 Minuten bei Grillstufe 240 °C dunkel rösten, bis die Haut Blasen wirft und annähernd schwarz ist. Die Paprika mit einem feuchten Küchentuch bedecken, abkühlen lassen und anschließend die Haut abziehen. Paprika mit Kochateliers Salz würzen und reichlich Olivenöl marinieren.
4. Die marinierten Gemüse auf Tellern anrichten. Rucola mit der übrigen Marinade anmachen und ebenfalls anrichten. Jeweils einen Mozzarella auf die Teller geben. Gremolata zum Schluss über Mozzarella und Gemüse geben.