

# Rezept Antipasti

## Zutaten:

Je 1 grüne, rote und gelbe Paprikaschote  
1 Zucchini  
1 Knoblauchzehe  
250 g Schalotten  
250 g Champignons  
50 g Zucker  
100 ml Rotweinessig  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
 $\frac{1}{2}$  Topf Basilikum  
50 ml Olivenöl

## Zubereitung:

Für den Antipasti-Salat muss erstmal das Gemüse vorbereitet werden. Die Paprikaschoten waschen, putzen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zucchini ebenfalls waschen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Jetzt die Schalotten schälen und vierteln und die Champignons lediglich mit einer Bürste putzen, da sie sich sonst beim Waschen mit Wasser voll saugen würden.

Nun den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit dem Rotweinessig und 125 ml Wasser ablöschen. Den Knoblauch und das Lorbeerblatt hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Jetzt muss das Gemüse portionsweise jeweils ca. 8 Minuten gegart werden. Alles

abkühlen lassen und anschließend den Antipasti-Salat in einer großen Schüssel anrichten. Jetzt nur noch den Basilikum unterheben und das Olivenöl darüber träufeln.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)