



Antipasti „Milano“

Zutaten für vier Personen

1 Zucchini
1 Aubergine
je 1/2 Paprikaschote rot, grün, gelb
4 Knoblauchzehen
4 Schalotten
3 EL Gemüsebrühe
1 kleine Dose dicke Bohnen
2 EL Olivenöl

4 EL Ricotta
8 gehackte Oliven
1 EL gehackte, geröstete Pinienkerne
8-10 Blätter Basilikum
8 Scheiben Parmaschinken

Marinade:

4 EL Olivenöl
Saft von 3 Limetten
5 Stängel gerebelter Thymian
4 EL Aiwar
4 EL Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Zucchini, Aubergine und Paprikaschoten waschen und in mundgerechte Scheibchen oder Stücke zerteilen. Für 20 Minuten in leichtes Salzwasser legen, herausnehmen, abtropfen lassen, mit Küchentuch dezent abtrocknen, in Öl bissfest anbraten, herausnehmen und auf eine Platte legen.

Knoblauchzehen und halbierte Schalotten in die Pfanne geben, anbraten, mit drei Esslöffeln Gemüsebrühe angießen, zugedeckt reduzieren lassen, ebenfalls zum anderen Gemüse geben, sowie die abgeschüttelten, abgetropften Bohnen.

Alle Zutaten der Marinade gut verrühren, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, über dem Gemüse verteilen.

Ricotta mit den Oliven, Pinienkernen und Basilikumstreifen vermengen. Parmaschinken ohne Fettrand nebeneinander legen, Masse darauf verstreichen und je zu einem Röllchen aufrollen. Antipasti auf Tellern anrichten und Röllchen daraufsetzen. Ciabatta dazu reichen.