



 40 MIN.

 EINSTEIGER

Gemischte Vorspeise

Antipasto misto

ANTIPASTO MISTO IST EINE GEMISCHTE VORSPEISE AUF ITALIENISCHE ART, BEI DER GRILLIERTES GEMÜSE MIT CHARCUTERIE, ETWA MORTADELLA UND SALAMI KOMBINIERT WIRD.

Für Personen

ZUTATEN

2	grosse Zucchini à ca. 500 g
1	Aubergine à ca. 300 g
2	rote Peperoni
150 g	Eierschwämmli
¼ Bund	Thymian
	Salz
	Pfeffer
1,2 dl	Olivenöl, z. B. Bios
100 g	Bresaola
60 g	Salami
100 g	Mortadella

Zubereitung

①

Zucchini und Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eierschwämmli rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Alles mit der Hälfte des Öls beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen darüberzupfen.

②

Gemüses und Pilze portionenweise in einer Bratpfanne braten, bis sie leicht Farbe annehmen. Gemüse-Pilz-Mischung abkühlen lassen und mit restlichem Öl beträufeln. Mit Bresaola, Salami und Mortadella servieren.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 40 Min.

Rezept: Annina Ciocco

Fotos: Claudia Linsi