

### Zutaten

Eine große Aubergine (ca. 300g)

Eine mittlere Zucchini (ca. 200g)

Etwas Salz

3 Paprika

6 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

Etwas Pfeffer

2 EL Balsamico-Essig

Eine handvoll Schwarze Oliven

Evtl. 2 TL Kapern

einige Blätter Basilikum

20g Pinienkerne

### Zubereitung

Gemüse-Antipasti eignen sich als fruchtige Vorspeise oder zusammen mit einem frischen Ciabatta-Brot auch als kleiner Snack zwischendurch. Sie müssen einige Stunden im Kühlschrank durchziehen - deswegen sollten sie am besten schon am Vortag zubereitet werden.

Aubergine und Zucchini waschen, trockenreiben und den Stiel entfernen. Dann in Streifen schneiden und rundherum leicht salzen. Die Wassertröpfchen, die sich nach einer Weile auf den Scheiben bilden, mit Küchenpapier abtupfen. Dann die Paprikas halbieren. Kerne und weiße Ränder entfernen und in Stücke schneiden. Nun wird das Gemüse in einer Pfanne mit erhitztem Olivenöl bissfest gebraten. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und zum Gemüse geben. Dann das Ganze mit dem gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Das Gemüse nun mitsamt dem Bratenfond in eine Auflaufform füllen und Oliven, Kapern und frisches gehacktes Basilikum zufügen. Die Mischung sollte nun eine Nacht im Kühlschrank stehen, um gut durchzuziehen. Vor dem Servieren die Antipasti auf einer Platte anrichten und mit den frisch angerösteten Pinienkerne Pinienkernen bestreuen.

AutorIn: Tine Ledermann