

## Antipasti Misti

### Für 2 Personen

0,5 Ciabatta Brot	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
2 Knoblauchzehen	0,5 Bund Rucola	2 Eier
100 g Parmesankäse	3 EL Pinienkerne	300 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprikas entstrunken, halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Anschließend in zentimeterdicke Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Paprikastreifen darin zehn Minuten anbraten und mit Salz abschmecken. Die Eier in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und die gebratenen Paprikastreifen dazugeben. Die Paprika-Ei-Mischung in eine Pfanne geben und mit einem Holzlöffel gelegentlich verrühren bis das Ei goldbraun ist. Eine Knoblauchzehe abziehen, den Rucola von den Stielen abzupfen und beides zusammen pürieren. Das Olivenöl nach und nach dazugeben. Den Parmesankäse reiben, zwei Esslöffel davon unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne im Mörser zerstoßen und ebenfalls unter das Rucola Pesto rühren. Das Ciabattabrot in Scheiben schneiden und im Backofen zwei Minuten aufwärmen. Anschließend eine Scheibe mit Olivenöl und etwas Salz bestreichen, eine Knoblauchzehe abziehen, zerreiben und auf die Scheibe streuen. Eine weitere Scheibe mit dem Öl mit dem Rucola Pesto bestreichen. Die Antipasti auf Tellern anrichten und servieren.

Tina Trippens am 30. November 2010