

# Antipasto Misto Classico

**Für zwei Personen**

**Für die Antipasti:**

2 Zucchini	1 Karotte	3 Paprika (Rot, Gelb, Grün)
1 Bund Petersilie	3 EL Crema-di-balsamico	5 Lorbeerblätter
3 zweige Rosmarin	2 Auberginen	1 Ciabattabrot
2 große Tomaten	200 g kleine Cocktailtomaten	150 ml Olivenöl
4 Eier	4 Knoblauchzehen	1 Bund Basilikum
$\frac{1}{2}$ Zitrone	30 g Butter	50 g Zucker
100 g Parmesan	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Karotten schälen und darin etwa sieben Minuten blanchieren. Die Paprika waschen, trocken tupfen und in dem 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.

Den Parmesan reiben. Für das Omelette vier Eier mit Parmesan, einem halben Bund gehackter Petersilie und Salz und Pfeffer in einer Schüssel schlagen. Die Butter in einer kleinen Pfanne zum Schmelzen bringen, die Eimasse hineingeben und von beiden Seiten ausbacken, bis die Masse stockt. Anschließend in der Pfanne für etwa fünf Minuten in den 180 Grad vorgeheizten Backofen geben.

Für die Tomatensauce die großen Tomaten waschen, vom Strunk entfernen und klein schneiden. Eine Knoblauchzehen abziehen, klein hacken und im Topf anbraten. Anschließend die Tomaten, mitsamt der Lorbeerblätter, dazu geben und köcheln lassen. Nach zehn Minuten den kleingehackten Basilikum hinzufügen, weiter köcheln lassen und kurz vor Schluss mit 50 Gramm Parmesan abschmecken.

Die Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und mit einer abgezogenen, kleingehackten Knoblauchzehe anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas kleingehackter Petersilie abschmecken.

Die Karotte in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl und einer abgezogenen, halbierten Knoblauchzehe anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paprika aus dem Ofen nehmen, schälen, klein schneiden und mit einer Zehe Knoblauch, Rosmarin und der restlichen Petersilie anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Ciabattabrot einige Scheiben abschneiden und im 180 Grad heißen Backofen etwa sechs Minuten rösten. In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten waschen und klein schneiden. Zwei Knoblauchzehen abziehen und wie auch die Petersilie fein hacken. Alles zusammen mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Eine Aubergine waschen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in einer Grillpfanne anbraten. Die fertige Tomatensauce auf die Auberginenscheiben geben und etwas Parmesan darüber reiben. Bei 180 Grad im Backofen etwa fünf Minuten backen, bis der Parmesan verläuft.

Die zweite Aubergine waschen, fein würfeln, salzen, pfeffern und in der Pfanne anbraten. Die restliche Tomatensauce dazu geben, mit Crema die Balsamico und Zucker abschmecken und köcheln lassen. Die Antipasto Misto classico auf einem länglichen Teller anrichten und servieren.

Dante Massari am 04. August 2015