

Antipasti

Für 2 Portionen:

300 g Champignons	1 Zucchini	1 Paprika, gelb
1 Paprika, rot	60 ml Olivenöl	6 Stiele Thymian
2 Stiele Rosmarin	Salz, Pfeffer	30 ml Balsamico-Essig

Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Restliches Gemüse waschen, trocken tupfen, gegebenenfalls entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Ein Drittel des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini 3 Minuten scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Diesen Schritt mit der Paprika wiederholen.

Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter/Nadeln abzupfen und fein hacken. Zucchini und Paprika mit Kräutern vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Restliches Olivenöl in die Pfanne geben und die Pilze 3 Minuten scharf anbraten. Mit Essig ablöschen und einköcheln lassen. Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 14. August 2024