

Selbstgemachte Grissini mit Paprika-Antipasti

Für zwei Personen

Für Grissini:

100 g Mehl	50 g Butter (zimmerwarm)	25 g Parmesan (fein gerieben)
1 TL Thymianblättchen	4 EL Wasser	Olivenöl, Salz

Für Antipasti

8-10 Scheiben Schinken	1 Schote Paprika (rot)	1 Schote Paprika (gelb)
2 Schalotten	1 Schote Chili (klein, rot)	1 Zweig Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	1-2 EL alter Aceto-Balsamico	Olivenöl, Salz

Das Mehl, die Butter, den Parmesan, vier Esslöffel Wasser, eine Prise Salz sowie die Thymianblättchen rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vom Teig kleine Stücke abnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu acht bis zehn bleistift-dicken Grissini-Stangen rollen. Die Grissini auf ein mit Olivenöl gefettetes Blech legen und im Ofen zehn bis zwölf Minuten knusprig backen.

Das Kerngehäuse der Paprikaschoten entfernen, die Schoten mit einem Sparschäler schälen und das Fruchtfleisch in Dreiecke schneiden.

Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden und die Chilischote längs einritzen.

Einen großen Schuss Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Paprika, den Knoblauch, den Rosmarin sowie den Chili zugeben, bei mittlerer Hitze langsam braten und mit einer Prise Salz abschmecken.

Das Paprika-Antipasti auf zwei Tellern anrichten, dünne Scheiben San Daniele Schinken darauf setzen, die Grissini dazwischen stecken und mit etwas altem Aceto Balsamico umtröpfeln.

Alexander Herrmann am 10. März 2015