

# Große italienische Vorspeisenplatte

## Antipasto misto



### Zutaten für 3-4 Personen:

1 Aubergine  
1 Zucchini  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
12 größere Champignons,  
alternativ 250 g Austernpilze  
Olivenöl, Salz, Pfeffer (Mühle)  
Rosenpaprika scharf

### Ergänzungen (jeweils optional):

2 Scheiben Parmaschinken  
4 Stückchen Melone  
4 Scheiben Bresaola  
eine Handvoll Rucola  
Parmesan am Stück  
1 große Zitrone  
100-150 g Meeresfrüchtesalat  
4-8 schwarze Oliven  
4 Kirschtomaten  
4 kleine Mozzarellakugeln  
8 kleinere Blättchen Basilikum  
Rotweinessig, Olivenöl

1. Aubergine in etwa 10 mm dicke Scheiben schneiden, kräftig salzen, 20 Minuten ziehen lassen, trocknen. In einer beschichteten Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl auf jeder Seite ca. 5 min braten.  
2. Zucchini waschen und trocknen, ebenfalls in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden. Mit 1 EL Olivenöl insgesamt ca. 5 Minuten braten, auf mittlerer Hitze. Salzen, leicht pfeffern und mit Rosenpaprika würzen.  
3. Bei den Paprikaschoten Boden und Deckel abschneiden, längs halbieren und jede Hälfte in drei bis vier Streifen schneiden. Häute und

Kerne entfernen, die Abschnitte flach schneiden. Auf mittlerer Hitze insgesamt ca. 5-6 Minuten auf beiden Seiten braten. Salzen, pfeffern.  
4. Champignons schälen und in je drei Scheiben schneiden. Alternativ Austernpilze abreiben, Füße wegschneiden, in flache Abschnitte teilen. Bei mittlerer Hitze in wenig Olivenöl braten. Erst zum Schluss salzen, pfeffern.  
5. Alles 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen.  
6. Die anderen Teile frisch dazugeben und auf Platten anrichten.  
7. Kirschtomaten waschen, Mozzarellakugeln halbieren, mit Partystick-

ern und Basilikumblättchen feststecken. Mit Salz, Pfeffer, Rotweinessig und Olivenöl marinieren.

8. Für Rucola und Bresaola mit Parmesan Pfeffer aus der Mühle, Zitronenviertel und Olivenöl bereitstellen.

### Hinweise:

Wenn das Gemüse einen Tag im Kühlschrank gezogen hat, schmeckt es wie beim Italiener aus der Vitrine.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 60 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Vorspeisen, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023