

Antipasti mit Mozzarella, Pesto und Grillgemüse



Zutaten für vier Personen:

2 Mozzarella
Pesto Genovese (selbst gemacht oder aus dem Glas)
4 Scheiben Coppa
2-4 Scheiben Parmaschinken
4-8 Scheiben italienische Salami
8 Kirschtomaten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 kleinerer Zucchini
4-8 Auberginenscheiben
4-8 Champignons
2-3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
12 grüne Oliven
12 schwarze Oliven
Parmesan am Stück
Basilikum als Dekoration

1. Für das Grillgemüse geputzte Paprika in Streifen, Zucchini in Halbscheiben, Aubergine in Scheiben und Champignons in dickere Scheiben schneiden.
2. Das Gemüse in einer Grillpfanne nach Geschmack kürzer oder länger grillen, dann leicht salzen und pfeffern.
3. Mozzarella halbieren und mit Pesto beträufeln.
4. Die übrigen Zutaten gefällig anrichten und mit Parmesanscheibchen und Basilikum garnieren.

Hinweise:

Mozzarella mit Pesto ist eine gute Alternative zu Insalata Caprese, den man ja oft bekommt.

Beim Grillgemüse und bei den anderen Zutaten kann man viel variieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023