Italienische Rezepte

Antipasti Teller

Anzahl: 4 - 6 pers. **Gattung: Gemüse, Italien, Wurst, Vorspeisen**

Lauch Und Möhren

- **2 Lauchstangen; nur das**
  - Weiße und Hellgrüne,
  - entsprechend ca.
- **300 g Lauch, geputzt, in Stücken**
  - von etwa 8 cm Länge
- **1 Bund Möhren**

Sud

- **250 ml Wasser**
- **125 ml Weißweinessig**
- **Salz**
- **Pfeffer; grob geschrotet**
- **4 Pimentkörner**
- **1 Teel. Brauner Zucker**
- **1 große Rote Peperoni**
- **1 Teel. Honig, neutral**
- **Olivenöl; zum Beträufeln**

Zucchini

- **300 g Zucchini, klein, fest**
- **Olivenöl; zum Braten**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **2 Essl. Zitronensaft**
- **2 Essl. Olivenöl**

Sowie Nach Belieben

- **Mailänder Salami**
- **Parmaschinken**
- **Schwarze Oliven**

Die Peperoni aufschlitzen, Kerne herauskratzen, Peperoni in feine Streifen schneiden. Für den Sud das Wasser und den Essig mit den Gewürzen zum Kochen bringen, die Peperonistreifen zugeben und vom Feuer nehmen. Den Sud aufteilen, dabei Pimentkörner und Peperonistreifen mit der Hälfte des Sudes in ein Gefäß geben, den restlichen Sud mit dem Honig in einem weiteren Gefäß verrühren. Abkühlen lassen. Die Möhren so putzen, dass noch ein kleiner Ansatz vom Grün stehen bleibt. Salzwasser zum Kochen bringen und erst die Lauchstücke etwa 7 Minuten kochen, dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in das Gefäß mit dem Peperonisud geben, dann im selben Wasser die Möhren bissfest kochen und in den Honigsud geben. Gefäße abdecken und mindestens 6 Stunden, besser über Nacht kühl durchziehen lassen. Die Zucchini in fingerdicke Stifte schneiden und bei starker Hitze im Olivenöl braun anbraten, dann salzen und mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln. Sie sollen bissfest bleiben. Abtropfen lassen. Restlichen Zitronensaft mit dem Olivenöl verrühren und über die Zucchinistifte geben. Ebenfalls durchziehen lassen. Die Lauchstangen mit den Peperonistreifen und die Möhren aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und mit etwas frischem Olivenöl beträufeln. Zum Servieren jeweils etwas von den Lauchstangen, den Möhren und den Zucchinistiften auf Portionsteller geben, dazu dekorativ einige Scheiben Salami und/oder Schinken sowie einige schwarze Oliven legen. Tipp: Mit knusprigem Ciabatta servieren.