



ITALIENISCHE ANTIPASTI MIT TOMATE-MOZZARELLA BITES

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 90 Min.

1. Das Gemüse waschen und etwas abtropfen lassen, die Paprika vierteln und von den Kernen und weißen Trennhäutchen befreien. Die Zucchini und Auberginen in etwa 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Das geschnittene Gemüse in einer Schüssel mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer sowie ein paar Zweigen gehacktem Rosmarin marinieren. Am besten gelingt das Marinieren, wenn man die Schüssel mit einem Deckel verschließt und dann ordentlich schüttelt, so verteilt sich das Öl und die Gewürze gleichmäßig.
3. Die eingelegten Artischocken, Tomaten und Oliven in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Das marinierter Gemüse auf dem Gasgrill, einer Grillplatte oder im Backofen mit der Grillfunktion angrillen. Danach in noch warmem Zustand auf einer Platte mit Balsamico Essig und ggf. noch etwas Pfeffer marinieren und dann abkühlen lassen.
5. Die Cocktail-Strauchtomaten ebenfalls wie das Gemüse etwas marinieren und in einer Pfanne mit Olivenöl farblos anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ebenfalls abkühlen lassen.
6. Die Alpenhain Tomate-Mozzarella Bites in der Fritteuse bei 170°C ca. 3 min oder im AirFryer bei 180°C ca. 5 min oder im auf 180°C vorgeheizten Kombidämpfer ca. 8 min backen.
7. Das gegrillte und marinierter Gemüse auf einem Teller oder einer großen Platte anrichten und mit dem Basilikum-Pesto und einem Zweig Rosmarin garnieren. Die Tomate-Mozzarella Bites darumlegen oder extra servieren.



ZUTATEN

10

2	Zucchini
2	Auberginen
2	Paprika gelb
2	Paprika rot
2	Paprika grün
200 g	Cocktail-Strauchtomaten
200 g	eingelegte Artischocken
200 g	eingelegte getrocknete Tomaten
200 g	schwarze Oliven
1 Glas	Basilikum-Pesto
1 Bund	Rosmarin
	Olivenöl
	Dunkler Balsamico Essig
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 Stück	Alpenhain Tomate-Mozzarella Bites