

„Die schnelle Küche“, Thea Kochbuch Nr. 16

Professional

Eingelegtes Gemüse mit Kapern

Vorspeise

Kalte Küche

Vegetarisch

Zubereitung

Paprika vierteln, vom Strunk befreien, waschen und in heißem Öl mit dem Thymianzweig und den Knoblauchzehen hellbraun anbraten. Mit Essig ablöschen. Etwas Öl beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen, kalt stellen. Diesen Vorgang mit der Zucchini und dem Rosmarin sowie der Melanzani und dem Salbei wiederholen. Alles auf zwei Tellern arrangieren, mit Kapern und Oliven belegen und mit Parmesan bestreuen.



Zutaten

1/2 gelber Paprika

1/2 roter Paprika

2 EL Öl

1 Thymianzweig

2 Knoblauchzehen

Essig

Salz

weißer Pfeffer

1 Zucchini in fingerdicke
Scheiben geschnitten

1 Rosmarinzweig

1/2 Melanzani gewürfelt

1/2 Salbeizweig

Kapern

8 Oliven

2 EL Parmesan gerieben