Nah&Frisch

„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