

Zucchini-Pilz-Antipasti



Stufe 1



Zubereitungszeit: 20 Min.



Zutaten:

300 g Zucchini(s)
200 g Pilze
200 g Grillkäse
6 EL Olivenöl
1 EL Herbaria Tutto Mio!
nach Belieben Herbaria
Sizilianisches Steinsalz
nach Belieben Zucker
4 EL Weißweinessig
1 Zweig(e) Minze



Jordan Olivenöl nativ
extra



Staub Bratpfanne aus
Gusseisen mit
Holzgriff



Silit Schneidebrett in
anthrazit/grau



Kockums Pilzbürste
2tlg.



Kochlöffel KochForm
28 cm rund



Herbaria
Sizilianisches
Steinsalz



Kochmesser
KochForm, 21 cm



Herbaria Tutto mio!

1

Die Zucchini waschen, längs halbieren und schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Pilze putzen, nur wenn nötig waschen, gründlich abtrocknen. Große Pilze halbieren, vierteln oder in dicke Scheiben schneiden. Grillkäse in 2–3 cm große Stücke schneiden.

2

Das klein geschnittene Gemüse und den Grillkäse mit 2 EL Olivenöl bei etwas mehr als mittlerer Hitze etwa 5 Minuten bissfest braten – goldbraun aber nicht zu dunkel. Dabei mit 1 EL Herbaria "Tutto mio!" und etwas „sizilianischem Steinsalz“ würzen, kurz vor Schluss eine kräftige Prise Zucker zugeben, der Zucker darf schmelzen und ein bisschen karamellisieren.

3

Die heiße Pfanne vom Herd nehmen mit 4 EL Essig ablöschen, kurz warten, dann 4 EL Wasser und 4 EL Olivenöl zugeben. Minze zupfen und untermischen. Gleich servieren oder im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Gemüsesorten können variieren, alle festeren Sorten eignen sich, zum Beispiel Karotten, Paprika, Radieschen, Rettich, Spargel oder Kürbis – Gemüse mit längeren Garzeiten einfach etwas kühler braten.

Die Herbaria „Tutto mio!“ Gewürzmischung eignet sich übrigens auch sehr gut für Ofengemüse oder um Gemüse wie Artischockenherzen, Pilze, Chilis, Kürbis oder auch Radieschen im Würzsud einzulegen.