

# BRUSCHETTA

---

🕒 43 Minuten

👥 6 Personen



1 kg Strauchtomate(n)

3 Zwiebel(n)

4 Zehe/n Knoblauch

Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl

1 Ciabatta

1 Bund Basilikum



# BRUSCHETTA

---

🕒 43 Minuten

👥 6 Personen



Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und zu den Tomaten in eine Schüssel geben. 3 Zehen Knoblauch schälen, durch eine feine Presse drücken und in die Schüssel geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, kurz ziehen lassen und dann mit Olivenöl auffüllen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot in Scheiben schneiden, mit ein Paar Tropfen Olivenöl beträufeln und mit der letzten Zehe Knoblauch einreiben. Auf ein Backblech legen und in ca. 8 Minuten schön kross backen .

Dann das Basilikum klein hacken, in die Schüssel mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln geben, mischen und kurz abschmecken. Die Tomatenmasse nun auf das Brot geben.



# ANTIPASTI MISTI

---

🕒 Mit Ruhezeit:  
1 Tag 1 Stunde und 35 Min

👥 6 Personen



Für das Gemüse:

1 Aubergine(n)

4 m.-große Zucchini

3 Paprikaschote(n)

500 g Champignons

4 Schalotte(n)

Salz

Rosmarin, frisch

Thymian, frisch

1 Chilischote(n), frische,  
gehackt

Für die Marinade:

5 Knoblauchzehe(n)

2 EL Balsamico

250 ml Olivenöl

Rosmarin

Thymian

1 Chilischote(n),  
getrocknete, optional

Salz



# ANTIPASTI MISTI

---

🕒 Mit Ruhezeit:  
1 Tag 1 Stunde und 35 Min

👥 6 Personen



Die Marinade mindestens 24 Stunden vor Bedarf ansetzen. Die Knoblauchzehen dafür durchpressen und zusammen mit dem Balsamico in das Olivenöl geben. Nun noch etwas Rosmarin und Thymian zugeben. Wer es gerne etwas schärfer hat, kann noch eine getrocknete Chilischote zugeben. Das Gemüse waschen und in grobe Stücke schneiden, die Pilze abziehen.

Den Backofen auf ca. 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gemüsestücke auf ein tiefes Backblech geben. Noch etwas salzen, die gehackte Chilischote, den frischen Rosmarin und Thymian sowie das vorbereitete Öl darüber verteilen. Ca. 10 Minuten backen, dann den Ofen ausschalten, das Gemüse aber noch ca. weitere 60 Minuten im Ofen lassen. Das Gemüse passt hervorragend zu einem Grillabend. Aber ebenso als Vorspeise zu einem italienischen Menü oder einfach nur so mit Baguette.



# ITALIENISCHER ORZO SALAT

---

🕒 30 Minuten

👥 4 Personen



## Salat

- 300 g Orzo Nudeln (Kritharaki/Risoni)
- 250 g Kirschtomaten
- 20 Basilikumblätter
- 150 g Mozzarella
- 40 g getrocknete Tomaten ohne Öl
- 80-100 g Rucola
- 50 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne

## Dressing

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL weißen Balsamico Condimento Bianco
- 3 EL Wasser
- ½ Bio Zitrone Saft und Abrieb
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL italienische Kräuter
- 1 TL Honig oder Rohrohrzucker



# ITALIENISCHER ORZO SALAT

🕒 30 Minuten

👥 4 Personen



## Vorbereitung

- Orzo wie angegeben kochen und nach dem Kochen direkt in kaltem Wasser abkühlen lassen. Sobald sie kalt sind, abtropfen lassen.
- Währenddessen in einer Pfanne ohne Öl Pinienkerne goldbraun anrösten und auf Küchenpapier auskühlen lassen.
- Rucola waschen, trocknen und grob hacken.
- Tomaten kleinschneiden
- Parmesan reiben, Mozzarella kleinschneiden, Basilikum grob hacken, getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden.

## Zubereitung

- Dressing mit den angegebenen Zutaten anrühren.
- Abgekühlte Orzo Nudeln mit dem Dressing verrühren und dann die restlichen Zutaten unterheben!