



# ANTIPASTI SALAT

VON: DEN LANDFRAUEN

## ZUTATEN:

- 125 G SCHALOTTEN ODER KLEINE ZWIEBELN
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 1 ROTE UND 1 GELBE PAPRIKA
- 250 G KLEINE CHAMPIGNONS
- 200 G ZUCCHINI
- 50 G ZUCKER
- 100 ML ROTWEINESSIG
- 2 LORBEERBLÄTTER
- SALZ
- GROBER PFEFFER
- 50 ML OLIVENÖL
- 1/2 BUND FRISCHER BASILIKUM

ZWIEBELN UND KNOBLAUCH SCHÄLEN, ZWIEBELN QUER HALBIEREN, KNOBLAUCH FEIN HACKEN.

PAPRIKA PUTZEN, WASCHEN UND IN GROBE STÜCKE SCHNEIDEN. CHAMPIGNONS HALBIEREN, ZUCCHINI IN CA. 1 CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN. ZUCKER IN EINEM GROSSEN TOPF KARAMELLISIEREN LASSEN, BIS ER GOLDGELB IST.

GEMÜSE, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH ZUFÜGEN UND KURZ DARIN SCHWENKEN.

MIT ESSIG UND 75 ML HEISSEM WASSER ABLÖSCHEN.

LORBEERBLÄTTER ZUFÜGEN, MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. ALLES CA. 8 MINUTEN ZUGEDECKT DÜNSTEN.

ÖL DARUNTER RÜHREN. ALLES ABGEDECKT ÜBER NACHT ABKÜHLEN. BASILIKUM WASCHEN, BLÄTTCHEN UNTER DAS GEMÜSE MISCHEN. NOCHMALS ABSCHMECKEN.