

Rezept

Antipasti-Türmchen

Ein Rezept von Antipasti-Türmchen, am 04.12.2023

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 mittelgroße Aubergine | 2 kleine Zucchini (400 g) |
| 1 Fenchelknolle | 2 Tomaten (200 g) |
| 2 Knoblauchzehen | 1 rote Zwiebel |
| 2-3 kleine Zweige Thymian | ca. 100 ml Olivenöl zum Braten und zum
Beträufeln |
| Meersalz | Pfeffer |
| 150 g Ziegenfrischkäse | 75 g saure Sahne |
| 2 EL Basilikumpesto (Glas) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Aubergine, Zucchini, Fenchel und Tomaten waschen, putzen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und längs halbieren. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Thymianzweige waschen und trocken schütteln.
2. Jeweils etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginen-, Zucchini- und Fenchelscheiben sowie die Zwiebelringe darin nacheinander von beiden Seiten in je 2-3 Min. goldbraun braten, dabei Knoblauchhälften und Thymianzweige mitbraten. Tomaten ca. 30 Sek. von beiden Seiten anbraten. Gemüse salzen, pfeffern und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Den Ziegenfrischkäse mit saurer Sahne, Salz und Pfeffer glatt rühren. Pesto und restliche 2 EL Olivenöl verrühren. Gemüsescheiben abwechselnd mit etwas Ziegenkäsecreme aufeinandersetzen, Pestoöl außen herum träufeln.