

Rezept

Kleines Antipasti-Büfett

Ein Rezept von Kleines Antipasti-Büfett, am 09.06.2026

Zutaten

2 mittelgroße Auberginen (ca. 700 g)	15 EL Olivenöl
2 Zucchini (ca. 400 g)	2 rote Paprikaschoten
7 EL Zitronensaft	je 1 TL Cayennepfeffer und Chilipulver
1 EL Tomatenmark	3 TL Honig
Salz	Pfeffer
12 kleine Zwiebeln	2 EL Butter
200 ml Weißwein	6 EL Aceto balsamico
16 kleine Champignons	2 TL getrockneter Thymian
200 g Mozzarella	4 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie	2 Stängel Basilikum
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Auberginen waschen, zebraartig schälen, in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Blech mit Backpapier legen, dünn mit Olivenöl bestreichen, im heißen Ofen (Mitte) pro Seite ca. 10 Min. leicht bräunen.
2. Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin portionsweise von beiden Seiten in ca. 3-5 Min. leicht braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Paprika waschen, halbieren, putzen und mit der Haut nach oben im heißen Ofen (oben) ca. 15-20 Min. backen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, Haut abziehen. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. 5 EL Wasser, 2 EL Zitronensaft und 3 EL Öl mit Cayenne, Chilipulver und Tomatenmark glatt rühren. Mit 1 TL Honig, Salz und Pfeffer abschmecken, über die Paprika geben.
4. Zwiebeln schälen und in 1 EL Butter zugedeckt anbraten. Mit 100 ml Weißwein, 2 EL Balsamico und 2 TL Honig ablöschen und im geschlossenen Topf noch ca. 5 Min. leise kochen lassen. Salzen und pfeffern.
5. Champignons abreiben, die Stiele entfernen. Die Pilze in 1 EL Butter bei mittlerer Hitze leicht braun braten. Thymian und 100 ml Weißwein dazugeben. Zugedeckt ca. 3 Min. leise kochen lassen. Salzen und pfeffern.

6. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Abwechselnd mit den Zucchinischnitten in eine flache Form schichten. 1 Knoblauchzehe schälen und hacken, mit 5 EL Zitronensaft, 3 EL Olivenöl und 4 EL Wasser verquirlen, salzen, pfeffern und über die Zucchini geben.

7. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. 3 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Auberginen dachziegelartig in eine flache Form legen, mit Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer bestreuen. 4 EL Balsamico mit 4 EL Wasser mischen und mit 5 EL Olivenöl darüber träufeln.

8. Alles zugedeckt mindestens 1 Std. durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren das Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen, in Streifen schneiden und über die Zucchini streuen. Die abgekühlten Antipasti einzeln in Schälchen servieren.