



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## ITALIENISCHE ANTIPASTI



### HAUPTZUTAT

Gemüse

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 30 Minuten

### PORTIONEN

2-4

### ÜBERBLICK

Bereiten Sie dieses köstliche Gemüse in Ihrer Grillpfanne von Le Creuset zu und genießen Sie das besonders intensive Aroma.

Servieren Sie diese Antipasti mit einem Spritzer Zitronensaft und ein paar Tropfen Ihres besten Olivenöls. Zur Abwechslung können Sie das Gemüse auch mit asiatischen Dressings oder Harissa-Öl marinieren.

### ZUTATEN

- 1 Brokkoli, in lange Scheiben geschnitten
- 4 kleine Zucchini, der Länge nach in sehr dünne Scheiben geschnitten
- 2 rote Paprika, entkernt, in längliche Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
- Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- Kapern oder Kapernäpfel, zum Servieren
- Focaccia, zum Servieren in Stücke geschnitten

### ZUBEREITUNG

- 1) Das vorbereitete Gemüse mit Olivenöl, Salz und Pfeffer bestreichen.
- 2) Eine 24 cm große quadratische Grillpfanne von Le Creuset bei mittlerer Temperatur erhitzen.
- 3) Sobald diese die erforderliche Temperatur erreicht hat, das Gemüse nach und nach und jede Sorte nacheinander in der Grillpfanne braten.
- 4) Zunächst den Brokkoli grillen, anschließend Paprika und Zucchini in der Grillpfanne weich braten, bis das Gemüse die typischen Grillstreifen zeigt.
- 5) Dabei darf die Grillpfanne nicht zu vollgeladen sein.
- 6) Das Gemüse nach dem Braten beiseitestellen.
- 7) Die in Ringe geschnittene rote Zwiebel mit dem Salz in eine Schüssel geben.
- 8) Die Zwiebeln mit Salz einreiben und mit Zitronensaft beträufeln.

1/2



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 9) Marinieren lassen.
- 10) Das gegrillte Gemüse mit den eingelegten Zwiebeln, Kapern und Focaccia servieren.
- 11) Dazu schmeckt auch ein Ziegenkäse Ihrer Wahl oder ein weicher, cremiger Ricotta hervorragend.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)