



REZEPT

ANTIPASTI

🕒 15MIN | SCHWIERIGKEIT 🍳

ZUBEREITUNG

Eine große Auswahl an italienischen Produkten (Parmaschinken, Bresaola, Pancetta, zum Beispiel) auf einen großen Teller geben:

Gegrilltes Gemüse: Gemüse der Saison wählen (Paprika, Zucchini, Auberginen) und sie bevor das Grillen bepinseln.

Basilikum pesto: Basilikumblätter, Knoblauchzehe und Pinienkerne mischen. Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft hinzufügen und noch einige Sekunden mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Einkaufsliste

ZUTATEN

Italienische Wurstwaren

Büffelmozzarella

Grissini

Tomaten, Kirschtomaten

Gegrilltes Gemüse:

Paprika, Zucchini, Auberginen

Basilikum Pesto:

40 g frische Basilikum blätter

55 g Pinienkerne

50 g geriebener Parmesan

1 Knoblauchzehen

8 Essl Olivenöl

2 Essl Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Les Janelles

www.les-janelles.com

