

Champignons,Zucchini und Paprika - Eingelegte

Kategorien: Pilze, Eingelegte, Eingemacht, Beilagen

Zutaten für: 4 Portionen

2	mittl.	Zucchini, Scheiben
1		Paprika, rot, in Streifen
1		Paprika, gelb, in Streifen
500	Gramm	Champignons, kleine ganz Grosse geviertelt
125	ml	Olivenoel Zitronensaft Salz Pfeffer
4		Knoblauchzehen, in Scheiben
160	ml	Gemuesefond
2		Thymianzweige
1	Bund	Basilikum

Anleitung:

Das Olivenoel in einer Pfanne erhitzen, darin zuerst Champignons scharf anbraten, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer wuerzen, rausnehmen, dann Zucchini-scheiben anbraten, ebenso wuerzen, rausnehmen und zuletzt die Paprikastreifen genauso braten. Die Gemuese in einer tiefen Schale nebeneinander anrichten. Die Knoblauchzehen im verbliebenen Oel duensten, mit dem Gemuesefond abloeschen, mit den Kraeutern wuerzen, kurz koecheln lassen und abschmecken. Uebers Gemuese giessen und einige Stunden kalt stellen. Dazu italienische Wurst - Salami, Mortadella, Schinken, Ciabatta und einen guten Rotwein.