

## 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<br>Grosse geviertelt |
| 125 | ml     | Olivenoel<br>Zitronensaft<br>Salz<br>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.