



### Antipasti-Platte

Menge	Zutat	Zubereitung
$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$	rote Paprika gelbe Paprika Zucchini	und waschen und in 2cm große Stücke schneiden. waschen, in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Das Gemüse nach Farben sortiert beiseite stellen.
2 1	Knoblauchzehen Zwiebel	schälen, sehr fein würfeln halbieren, längs in Streifen schneiden.
2 EL  etwas 2 EL 1 TL etwas etwas	Olivenöl  Knoblauch Balsamico Zucker Salz Basilikum	in einer Pfanne erhitzen, zuerst die rote Paprika kräftig anbraten, mitbraten, mit ablöschen und mit  würzen. Wenn der Balsamico verdampft ist das Gemüse auf einen Teller geben. Diesen Vorgang mit den anderen Gemüsesorten wiederholen. Das Gemüse abschmecken und auf einer schönen Platte anrichten. Mit frischem
etwas einigen	Rucola Parmesanspänen	und garnieren.