

Marinade für Antipasti bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 ml Olivenöl, 3 Zitronen, 6-8 Zehen Knoblauch, Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle, Gemüse (was einem schmeckt), Olivenöl zum Anbraten.

Die Vorbereitungen:

Die Zitronen auspressen, Knoblauch (gern frischen!) schälen und grob hacken, Gemüse (Paprika, Fenchel, Zucchini etc) in Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Das Gemüse in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten (darf gerne etwas Farbe annehmen), parallel Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer mit einem Pürierstab zu einer sämigen Sauce aufmixen, dabei sollte das noch eine säureliche Note haben aber nicht beissend sauer sein (einfach mal probieren).

Das Gemüse in flache Gefäße schichten und mit der Marinade übergießen, am Besten über Nacht ziehen lassen und einfach genießen.

Guten Appetit!