

# FrISCHE Antipasti

## Zutaten

Zucchini  
Auberginen  
Olivenöl  
Knoblauch  
Ein Zweig frischer Rosmarin  
Evtl. Chili  
Salz, Pfeffer



1  
Von den Zucchini und Auberginen den Strunk entfernen und sie dann in Scheiben schneiden. Man kann so viele machen wie man will aber die Antipasti sollten nicht zu lange liegen sonst schmecken sie nicht mehr.

2  
Jetzt braucht man eine Pfanne in der man bei hoher Temperatur Öl erhitzt und ein Schälchen mit Öl sowie einen Pinsel. Dann brät man die Auberginen- und Zucchinischeiben an. Und zwar von beiden Seiten, wobei die die Oben liegt vor dem Wenden zusätzlich nochmal mit Öl bestrichen wird. Man sollte auch immer wieder Öl in die Pfanne nachgießen, so dass der ganze Boden bedeckt bleibt.

Während sie in der Pfanne sind sollte man auch beide Seiten salzen und pfeffern.

3  
Als nächstes wird der Knoblauch und der Rosmarin fein gehackt und mit einem großen Schuss Öl vermischt. Dann den Boden einer Auflaufform damit einpinseln und eine Schicht Gemüse darauflegen. Die wird dann wieder mit der Öl Mischung überpinselt und dann kommt wieder Gemüse drauf, solange bis man alles Gemüse gestapelt hat.

Wer gerne scharf isst kann ein oder zwei Chilischoten mit in die Form legen.

4  
Zuletzt das ganze gut abdecken und an einem kühlen Ort über Nacht durchziehen lassen, am besten wendet man die Antipasti nach einigen Stunden nochmal (die, die ganz oben liegen möglichst nach ganz unten packen damit alle möglichst gleichmäßig marinieren). Nach etwa 24 Stunden sind sie dann fertig.