

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Cocktail-Tomaten halbieren und mit Mini-Mozzarella-Kugeln auf Dekospieße geben.

Spieße auf eingelegtes Gemüse geben.

Minz-Pesto (Minze, Petersilie, Knoblauch, ein wenig Salz Olivenöl miteinander vermischen), leicht drüberträufeln, etwas Balsamico-Creme ebenfalls drüberträufeln.

Kleines eingelegtes Gemüse

Eingelegtes Gemüse kann in große Stücke geschnitten und dann gebraten werden. Wir machen Mini-Würfel. Vorteile: muss nicht so lange braten, damit geschmacksintensiver und die unterschiedlichen Gemüsegeschmäcker sind gleichzeitig im Mund wahrzunehmen und nicht nacheinander.

1 rote, 1 grüne, 1 gelbe Paprikaschote in klitzekleine Würfelchen schneiden. Zucchini genauso klein schneiden. Zucchini passen gut dazu, weil sie relativ trocken sind. Beim Anbraten sehr gut, weil Paprika ja immer ein bisschen Wasser zieht und die Zucchini nimmt das dann auf.

Nach Geschmack Zwiebeln dazu oder nicht (nach persönlicher Vorliebe). Tomaten hier nicht dazu verwenden, diese würden zu viel Wasser ziehen.

Klitzekleine Zwiebelwürfelchen herstellen: Zwiebel schälen, halbieren, längs schneiden und Hälften auch mehrfach quer anschneiden, aber nicht bis hinten durch (wegen der Finger und weil das Ganze dann noch zusammenhält). Hinterer Rest kann dann später z.B. mit Ingwerrest und Chilirest in der Pfanne mitgebraten werden mit Fleisch, so kommt gleich ein wenig Würze dazu.

Pfanne mit Öl stark erhitzen und Gemüse kurz anbraten, etwas Salz dazu, groben Pfeffer, Kräuter der Provence. Dann auf Backblech streuen, so kühlt Masse schnell aus, gart nicht so lange nach, zieht kein Wasser. Wenn die Masse heiß in eine Schüssel gegeben wird, gart sie innen nach, sie wird grau, Paprika zieht Wasser und nur ein kleiner Teil sieht schön aus.

Ausgekühlte Masse in Schüssel geben. Etwas Kraft-Ketchup drüber geben (Kraft, weil dieser besonders süß ist). Leicht durchmischen. Nocken formen und in Schälchen setzen.