

Antipasti zum Frühlingsanfang



Anzahl Portionen: 6

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Dauer: 90 Minuten

Zutaten:

3 Karotten

Pinienkerne

Rosinen

Marsala

8 Zwiebeln (aus dem Glas)

1 Zucchini

1 geräuchertes Forellenfilet

2 Auberginen

Auberginenkaviar

12 Garnelen

250 g Hähnchenfilet

170 g Parmaschinken

Mayonnaise + Kapern

10 grosse Champignons
Petersilie
Salbei
Thymian
Bärlauch
Basilikum
50 g Büffel-Mozzarella
2 Mini-Tomaten
8 Mini-Paprika
70 g Frischkäse
grüne Oliven

Zubereitung:

Schritt 1

Karotten auf sizilianische Art - Rezept hier: <http://www.kuechengoetter.de/rezepte/Pikant-Eingemachtes/Karotten-auf-sizilianische-Art-882706.html>

Schritt 2

Zwiebelchen mit Thunfisch-Oliven-Füllung ("Cipolle borettane farcite al tonno et pasta di olive" von La Reinese)

Schritt 3

marinierte Zucchini, geräuchertes Forellenfilet - (gegrillte oder gebratene Zucchinischeiben, mariniert mit Knoblauch, Tomatenpüree, Balsamessig und Olivenöl)

Schritt 5

Fagottini con mousse di pollo - Rezept im Register, bitte gesondert ausdrucken

Schritt 6

Kräuter-Champignons - Rezept hier: <http://www.kuechengoetter.de/rezepte/verschiedenes/Kraeuter-Champignons-aus-dem-Ofen-7279799.html>

Schritt 7

marinierte Auberginen, Büffel-Mozzarella, Basilikum, schwarze Olivenmarmelade

Schritt 8

Mini-Paprika mit Bärlauch-Frischkäse - (Frischkäse mit Paprikawürfeln und Bärlauchpüree)

Schritt 9

grosse grüne Oliven mit Mandeln und Paprika aus dem Glas