

TUTTO MIO!



ZUTATEN

Vorspeise für 4 Personen:

- 300 g Zucchini
- 200 g Pilze je nach Jahreszeit
Waldpilze oder Zuchtpilze
- 200 g Grillkäse, z.B. Manouri-
oder Halloumikäse
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL "Tutto mio!"
- Salz
- Zucker
- 4 EL Weißweinessig
- Optional: 1 schöner Zweig Minze

**Zucchini-Pilz-Antipasti
mit Grillkäse**

Zucchini waschen, längs halbieren und schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Pilze putzen, nur wenn nötig waschen, gründlich abtrocknen. Große Pilze halbieren, vierteln oder in dicke Scheiben schneiden. Grillkäse in 2-3 cm große Stücke schneiden. Gemüse und Grillkäse mit 2 EL Olivenöl bei etwas mehr als mittlerer Hitze etwa 5 Minuten bissfest braten – goldbraun aber nicht zu dunkel. Dabei mit 1 EL "Tutto mio!" und etwas Salz würzen, kurz vor Schluss eine kräftige Prise Zucker zugeben, der Zucker darf schmelzen und ein bisschen karamellisieren.

Heiße Pfanne vom Herd nehmen mit 4 EL Essig ablöschen, kurz warten, dann 4 EL Wasser und 4 EL Olivenöl zugeben. Minze zupfen und untermischen. Gleich servieren oder im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tip: Die Gemüsesorten können sie gut variieren, alle festeren Sorten eignen sich, zum Beispiel Karotten, Paprika, Radieschen, Rettich, Spargel oder Kürbis – Gemüse mit längeren Garzeiten einfach etwas kühler braten.

Tutto Mio! Eignet sich übrigens auch sehr gut für Ofengemüse oder um Gemüse wie Artischockenherzen, Pilze, Chilis, Kürbis oder auch Radieschen im Würzsud einzulegen. Grundrezepte für beide Zubereitungsmethoden finden Sie auf www.herbaria.com

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezpte