

# LEICHTE ANTIPASTI TO GO

## Zutaten

- 30g Möhren
- 30g Aubergine
- 30g Zucchini
- 30g gelbe Paprika
- 30g Champignons
- 40ml Olivenöl
- 1EL weißer Balsamico

FOTO  
FOLGT

## Zubereitung

Zuerst schälst du die Möhren und schneidest diese in kleine dünne Streifen. Anschließend werden diese in wenig kochendem Salzwasser 2 Minuten bissfest gekocht. Danach herausnehmen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Danach die Aubergine, Zucchini, Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika ebenfalls in dünne Streifen zubereiten. Etwa die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse von jeder Seite anbraten, Salzen und Pfeffern nicht vergessen. Gebratenes Gemüse und Möhren in einer Schüssel mit dem restlichen Olivenöl etwas Essig beträufeln.

**Tipp:**  
Den fertigen Antipasti Salat am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und mit frischem Basilikum garnieren.