



## Antipasti Turm

### Antipasti

für 4 Personen

2	Paprikaschote, rot	Vier von den Knoblauchzehen fein hacken und mit dem Steinpilzpulver, dem Salz und dem Pfeffer im Olivenöl verrühren.
2	Paprikaschote, gelb	
1	Zucchini	Den Ofen auf 250° C vorheizen.
2	Zwiebeln, rot	Das Gemüse putzen und für diese Türmchen in feinere Streifen schneiden, als wir es für normale Antipasti tun würden.
500 g	Champignons, braun	
10	Knoblauchzehen	Das Gemüse mit dem Kräuteröl mischen bis alles benetzt ist. Auf ein Ofenblech oder in eine Auflaufform geben. Die restlichen Knoblauchzehen ungeschält im ganzen darauf verteilen, genauso den Rosmarin und den Salbei. Noch etwas Salz über das Gemüse streuen.
1 EL	Steinpilzpulver (getr. Steinpilze gemahlen)	
3-4 Zweige	Rosmarin	Das Gemüse zehn Minuten im Ofen grillen. Den Ofen dann ausschalten und das Gemüse noch eine Stunde darin stehen lassen.
2 EL	Salbei, frisch o. getr.	
160 g	Olivenöl	
1 TL	Salz	
	Pfeffer nach Geschmack	

Für ‚normale‘ Antipasti das fertige Gemüse in ein verschließbares Gefäß geben und mit Olivenöl bedecken.

### Cashewschmand

100 g	Cashewbruch	Die Cashewnüsse 20 Minuten im Wasser einweichen und dann mit dem Wasser pürieren.
100 ml	Wasser	Die Tomaten kleinschneiden und mit einem Löffel unterrühren.
½ TL	Salz	
	Pfeffer, weiß	
3-4	getrocknete Tomaten	

Mit feinen Gemüsestücken statt der getrockneten Tomaten oder unterschiedlichen Kräutern und Gewürzen ergibt dieser Schmand einen eigenständigen Brotaufstrich

### Basilikum-Pesto

5	Knoblauchzehen	Alle Zutaten – bis auf das Olivenöl! – mit dem Mixer oder Pürierstab zerkleinern und mischen.
100 g	Basilikum	
75 g	Mandeln	Bevor der Brei zu fein wird das Olivenöl langsam, tröpfchenweise während des Mixens einträufeln lassen
50 g	Pinienkerne	
1 TL	Salz	
2 Prisen	Pfeffer	
200 g	Olivenöl	

Widme Dich der Liebe und dem Kochen mit wagemutiger Sorglosigkeit. *S.H. Dalai Lama*



## Der Turmbau

für 4 Personen

- |   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
| 1 | Aubergine<br>Salz<br>Bratöl | <p>Die Aubergine in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.<br/>Alle Schnittflächen mit Salz einreiben und ein paar Minuten ziehen lassen.</p> <p>Die Auberginenscheiben in heißem Bratöl von beiden Seiten kurz anbraten, bis sie Farbe gezogen haben.</p> <p>Auf die Scheiben den Cashewschmand geben, diesen mit Pesto bestreichen und darauf 2-4 Ei Antipasti.</p> |
|---|-----------------------------|---|