

Antipasti in Senf-Thymian-Vinaigrette



2	rote Paprikaschoten
1	rote Zwiebel
125 g	kleine Champignons
jeweils 1	kleine grüne und gelbe Zucchini
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
75 g	Parmaschinken
6	Grissinistangen
4	Scheiben Kräuterbutterbaguette

Für das Dressing:

2 EL	Löwensenf medium
2 EL	heller Balsamicoessig
2 EL	Olivenöl
1 EL	Löwensenf Fruchtsenfsauce
	Aprikose
1 TL	frischer Thymian
50 ml	Gemüsebrühe

1. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in grobe Rauten schneiden. Zwiebeln abziehen und achteln. Champignons putzen. Zucchini putzen und in dickere Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken.

2. Paprika und Zwiebeln zusammen in einem Esslöffel Olivenöl und etwas Knoblauch braten und abkühlen lassen. Champignons und Zucchini ebenfalls jeweils in einem Esslöffel Öl und etwas Knoblauch getrennt braten und abkühlen lassen.

3. Für das Dressing alle Zutaten verrühren, dritteln und jeweils das Gemüse (Paprika und Zwiebeln, Champignons, Zucchini) getrennt in der Marinade ca. 30 Minuten kalt stellen. Die Antipasti mit in Parmaschinken gewickelten Grissini und Baguette servieren.