

# Hier und heute



## Antipasti vom Grill mit Kräuterbaguette

Sternekoch Alexander Wulf rückt heute Antipasti vom Grill ins Rampenlicht. Saisonales Gemüse auf italienische Art mariniert.

### Das Rezept

von Alexander Wulf für zwei Personen

#### Zutaten für die Marinade

- 3 Knoblauchzehen
- ½ Bund Thymian
- 2 Rosmarin Zweige
- ½ Bund Basilikum
- 300 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Geschälten Knoblauch und Kräuter fein schneiden, alles mit Olivenöl vermengen und die Marinade mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Zutaten für das Gemüse

- 2 rote Paprika
- 1 grüne Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 Gemüsezwiebeln
- 200 g Champignons
- etwas Parmesan

#### Zubereitung

Paprika waschen entkernen und halbieren. Zucchini und Aubergine waschen und in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsezwiebeln in circa 1 cm dicke Ringe schneiden. Champignons reinigen. Gemüse im Großteil der Marinade wenden und auf dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten gut angrillen.

Wenn gewünscht, der Paprika nach dem Grillen die Haut abziehen. Fertig gegartes Gemüse dann wie eine „Mille Feuille“ übereinander stapeln. Zuerst eine Scheibe Aubergine, dann eine Scheibe Zucchini, gefolgt von einer Scheibe Zwiebel und einer Scheibe Paprika. Damit das „Mille Feuille“ besser hält, senkrecht mit einem Zahnstocher durchstechen. Mit restlicher Marinade beträufeln und mit Parmesan bestreuen.

#### Zutaten für das Kräuterbaguette

- 1 Baguette
- 1-2 Knoblauchzehen
- Handvoll getrocknete Tomaten in Öl
- etwas von der Kräutermarinade der Antipasti

#### Zubereitung

Das Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf den Grill legen, von beiden Seiten goldbraun anrösten. Nun die Baguette-Hälften mit Knoblauch einreiben.

Die getrockneten Tomaten kleinhacken, den Rest der Kräutermarinade damit vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem angerösteten Brot servieren.