

Zutaten

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Pck. Feta
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz&Pfeffer
- Dill oder Basilikum



Zubereitung

- 1. Auberginen und Zucchini längs in feine Streifen schneiden. Anschließend mit Olivenöl, Salz und Pfeffer bestreuen und kurz ziehen lassen.
- 2. Knoblauchzehen in feine Streifen schneiden und in der Pfanne goldbraun anbraten. Dann die Zucchiniund Auberginenescheiben für circa 3-5 min. pro Seite anbraten (Auberginen brauchen etwas länger als die Zucchini).
- 3. Währenddessen den Feta in längliche Rechtecke schneiden.
- 4. Die Aubergine und Zucchini rausnehmen und den Feta in die Auberginen- und Zucchinistreifen einrollen.
- 5. Das eingerollte Gemüse nocheinmal kurz anbraten, damit der Feta etwas weich wird (optional).
- 6. Anschließend mit etwas Dill oder Basilikum servieren.
- 7. Guten Appetit!



- Anstelle von Feta-Käse kann auch gut Burrata oder Frischkäse verwendet werden. Wenn Frischkäse verwendet wird, sollte das Antipasti danach nicht mehr in die Pfanne (sonst verläuft der Käse).
- Das Antipasti schmeckt hervorragend zu Brot.
- Für die Sterneköche unter uns: Ihr könnt die Innenseiten des Antipastis vorher noch mit eurem Lieblingspesto bestreichen und dann erst den Käse einrollen.

Wir freuen uns über euer Feedback, eure nachgemachten Gerichte oder eigene Kreationen aus unseren Produkten. Schickt uns gerne eure Bilder