Italienische Vorspeise



Der Pizzateller passt definitiv nicht auf das Foto …

Eine italienische Vorspeise. Antipasti.

Champignons. Mozzarella. Kirschtomaten. Prosciutto italiano. Und frisches Basilikum. Und natürlich italienisches Olivenöl.

Alles wenige, frische Zutaten.

Es ist lecker. Gut geeignet für den Abend vor dem Fernseher. Sehr schmackhaft. Und gut verdaulich.

Ich habe die Champignons vor dem Anrichten kurz in der Fritteuse frittiert, dann gesalzen und einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Ich hätte sie auch in Olivenöl marinieren können, das hätte aber sicherlich einige Tage in Anspruch genommen.

Die einzelnen Produkte hätten doch noch etwas besser sein können. Wie so ein Jurorkoch in einer Kochsendung immer so gerne sagt, „Da geht noch etwas. Da ist noch Luft nach oben!“.

Na ja, es waren alles Produkte vom Discounter. Gut, schmackhaft, lecker … aber eben geschmacklich mit Luft nach oben.

Für 2 Personen

- 500 g braune Champignons
- 2 Mozzarellakugel (à 125 g)
- 20 Kirschtomaten (etwa 300 g)
- 100 g Prosciutto italiano (8 Scheiben)
- 1/2 Topf frisches Basilikum
- Olivenöl
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min. | Wartezeit 2–3 Stdn.



Champignons halbieren.

Fett in der Fritteuse auf 170 ºC erhitzen und Champignons darin 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf einen Teller mit Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Salzen und pfeffern. 2–3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Mozzarella längs halbieren, dann quer in kurze, dicke Scheiben schneiden. Auf zwei großen Pizzatellern anrichten.

Prosciutto-Scheiben etwas zusammenrollen und jeweils vier davon auf einen Teller legen.

Champignons auf die beiden Teller verteilen.

Jeweils 10 Kirschtomaten dazugeben. Salzen.

Viele Basilikumblätter abzupfen und dekorativ auf die beiden Teller geben.

Ganz leicht etwas Olivenöl über die Zutaten auf beiden Tellern träufeln.

Servieren. Guten Appetit!