

Winzer-Tapas

Zutaten für 4 Personen:

2 Packungen Mozzarella	1 gelbe Paprikaschote
2 orange Paprikaschoten	1 rote Paprikaschote
4 Blättchen Basilikum	2 kleine Zucchini
1 Baguette	3 EL Olivenöl nativ extra
½ Knoblauchzehe	1 kleine Zwiebel
1 Frühlingszwiebel	Salz
Pfeffer	

Zubereitung:

Mozzarella abtropfen lassen. Den einen achteln, den anderen klein würfeln.

Die Paprikaschoten bei 250 Grad im Backofen solange erhitzen, bis sich die Haut lösen lässt. Die Schoten häuten. Eine orange Schote sehr fein würfeln. Die anderen in 2 bis 3 Zentimeter breite Streifen schneiden, um die Mozzarella-Stücke wickeln und mit kleinen Holzspießen fixieren. Einige Basilikum-Blätter in Streifen schneiden und die gefüllten Paprikaröllchen damit bestreuen.

Die Zucchini längs in ganz dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in 2 EL heißem Olivenöl kurz anbraten. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Zwischendurch das Baguette in 16 sehr dünne Scheiben schneiden und diese auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad rösten.

Zwiebel und Knoblauchzehe würfeln und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. 1 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten und die Paprikawürfel kurz mitdünsten, mit Salz und Pfeffer vorsichtig würzen.

Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und mit den Mozzarella-Würfeln mischen. Die Brotscheiben jeweils mit einer Zucchini-Scheibe und etwas Paprika-Mozzarella-Mix belegen. Scheiben zusammen mit den Paprika-Röllchen auf den Tellern anrichten.

Dazu empfehlen wir einen badischen Weißwein der Rebsorten Riesling oder Spätburgunder Blanc.

Wein und Olivenöl aus der Casa del Piero erhalten Sie in unserer Abteilung tutto bene bei Getränke Neiss, Albtalstraße 24b, 79837 St. Blasien.

Guten Appetit!