

Verdura marinata



Für 4 Portionen

Für die marinierten Pilze:

450 g Austernpilze (oder Champignons),
60 ml Olivenöl, 1 große Knoblauchzehe, 1 EL fein
gehackter Rosmarin, 1/4 l trockener Weißwein,
Salz, Pfeffer

Für die marinierte Paprika:

Je 3 rote und gelbe Paprikaschoten, 4 Knoblauchze-
hen, eine Handvoll Basilikum, Salz, Pfeffer, Olivenöl

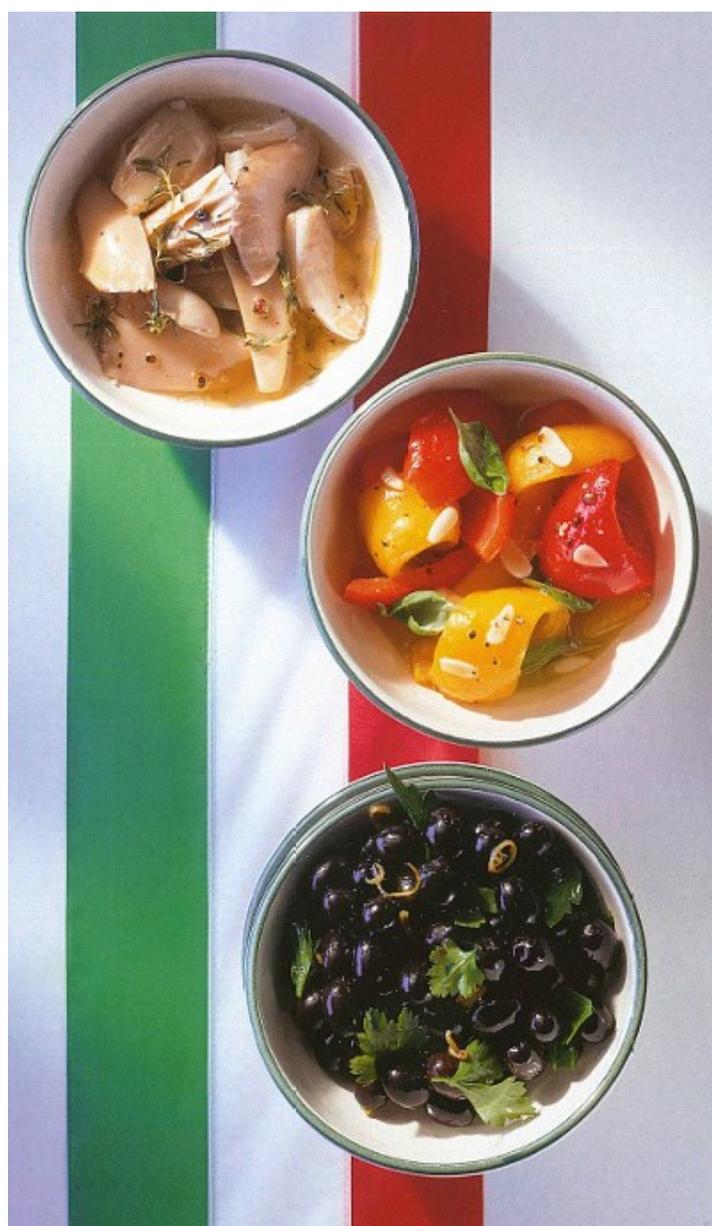
Für die Oliven:

80 ml kalt gepresstes Olivenöl, 1 getrocknete rote
Chili, abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zit-
rone, 225 g italienische schwarze Oliven, 2 EL grob
gehackte glatte Petersilie

(1) Pilze putzen, Stiele entfernen, in Streifen schnei-
den und in eine Schüssel legen. Das Öl leicht erhit-
zen, zerdrückten Knoblauch und Rosmarin darin
andünsten und mit dem Wein ablöschen. Etwas
einkochen, salzen, pfeffern und die Mischung über
die Pilze gießen. Gut vermengen, abkühlen und über
Nacht bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

(2) Paprikaschoten auf dem heißen Grill bräunen,
etwas abkühlen lassen und häuten. Halbieren, die
Samen entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen
schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben
schneiden. Paprika mit Knoblauch und ein paar Basi-
likumblättchen vermischen, salzen, pfeffern. Alles
mit Öl übergießen, 3-4 Stunden marinieren, dabei
gelegentlich umrühren. Anschließend mit Basilikum
garniert servieren.

(3) Für die Oliven Öl erhitzen, Chili und Zitronen-
schale kurz andünsten. Oliven 1 Minute mitgaren, in
eine Schüssel füllen und über Nacht marinieren. Die
Petersilie untermischen und die Oliven bei Zimmer-
temperatur servieren.



**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**