



Herzhafter Antipasti-Salat mit scharfem Frischkäse-Dip

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zum Grillen, als Beilage oder als kleiner fleischloser Snack für Zwischendurch

Zutaten

- Für den Antipasti - Salat:
 - 100 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
 - 1 Bund frischer Basilikum
 - 30 ml Gemüsebouillon
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 Stück Aubergine
 - 1 Paprikaschote rot
 - 1 Paprikaschote gelb
 - 1 Paprikaschote gelb
 - 2 Stück Zucchini
- Für den Dressing:
 - 20 g Mandelstifte oder Blätter
 - 2 El Zitronensaft
 - 1 kleine Chilischote, fein geschnitten
 - 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
 - 3 El Olivenöl
 - Etwas gemahlener Chili nach eigenem Geschmack, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das Antipasti Gemüse:

Schritt2

Die Zucchini und die Auberginen putzen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt3

Mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen; leicht salzen, in eine Salatschüssel geben.

Schritt4

Die gewaschenen, geputzten Paprika vierteln, von den Kernen befreien. In einer Stielpfanne mit etwas Öl recht dunkel, nahezu schwarz braten. Aus der Pfanne nehmen und die dunkle Seite mit feuchtem Küchen - Krepp abdecken.

Schritt5

Etwas abkühlen lassen, schälen - abziehen und in Streifen oder Stücke schneiden, zum Salat geben.

Schritt6

Der Dressing:

Schritt7

Zunächst die Mandeln in einer Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Schritt8

Die fein geschnittene Chilischote, etwas frischem Basilikum, dem Knoblauch und der Bouillon, sowie dem Zitronensaft und denn Mandeln in der Küchenmaschine oder mit dem Zauberstab pürieren.

Schritt9

Den Frischkäse glatt rühren, nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Gern richte ich meinen Antipasti - Salat auf / mit frischen Basilikumblättern an und träufele etwas von meinem Dressing darüber.

Schritt12

Dazu geht ausgezeichnet ein krosses Knoblauchbrot.

Rezeptart: Grillrezepte, Salate zum Grillen, Salatrezepte **Tags:** grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-antipasti-salat-mit-scharfem-frischkaese-dip/>