



Karamellisiertes Antipasti - Gemüse, nicht nur zum Grillen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hervorragend auf Salatbuffets oder zum Grillen

Zutaten

- 1 Bündchen Lauchzwiebeln, geputzt, gewaschen, halbiert
- 2 Fenchelknollen, geputzt, gewaschen, in dünnen Spalten
- 300 g gleichmäßige Champignons, geputzt, gesäubert
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1/2 rote Peperoni, entkernt, in Julienne oder kleine Würfel
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Zucker
- 80 ml heller Balsamico, ev. etwas mehr
- 6-8 Stiele Basilikum, gezupft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Lauchzwiebeln in heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4 min. braten.

Schritt2

Dann die Champignons, den Fenchel die Peperoni Würfel und den Knoblauch dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt3

2 El Zucker darüber streuen, etwa 1 min. miteinander karamellisieren lassen.

Schritt4

Mit dem Balsamico ablöschen, 1-2 min. einkochen. Auskühlen wenigstens 30 min. marinieren.

Schritt5

Zwei Drittel des Basilikums in Streifen schneiden, kurz vor dem Anrichten unter das Gemüse heben.

Schritt6

Den Rest als gezupfte Blättchen für die Garnitur verwenden, darüber das restliche Olivenöl träufeln.

Rezeptart: Salatrezepte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamellisiertes-antipasti-gemuese-nicht-nur-zum-grillen/>