Parmesankörbchen mit Ratatouille Salat

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Sieht hübsch aus, schmeckt hervorragend

Zutaten

- Für 6 - 8 Parmesankörbchen:
- 300 g geriebener Parmesan (Geht auch mit Gouda oder Edamer)
- 1 gelbe Paprikaschote, entkernt, gewürfelt
- 1 grüne Paprikaschote, entkernt, gewürfelt
- 5 – 6 große, weiße Champignonköpfe, gesäubert, gewürfelt
- 1 Schälchen Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert oder geviertelt
- 1 El gehackte Kapern
- 3 El gehackter Schnittlauch
- 2- 3 El Weißweinessig
- 1 El Zitronensaft
- 3 El guter Tomatenketchup
- 2 El Olivenöl
- Etwas Worcestershire Sauce
- 200 g Frisèe - Salat (Krause Endivie) und Radicchio, gezupft, in kalten Wasser aufgefrischt
- 40 g geröstete, grob gehackte Pinienkerne
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Parmesankörbchen:

Schritt2

Das flache Backblech mit Backpapier auslegen, den Backofen auf 200 °C/ vorheizen mit Umluft: genügen 175 °C.

Schritt3

Darauf mit dem Käse dünne, runde Kreise von etwa 14 cm Durchmesser (Mit einem Ring) nebeneinander ausstreuen und

Schritt4

ca. 7 – 8 min. backen, zerlaufen lassen.

Schritt5

Jetzt muss es schnell gehen:

Schritt6

Das Backpapier heraus nehmen, Parmesanblättchen mit einer Palette lösen und einzeln über passende Gläser stülpen.

Schritt7

Mit einem Küchentuch (Die Dinger sind heiß) zu Körbchen formen, auskühlen lassen.

Schritt8

Die Füllung:

Schritt9

Die Paprika – und Champignonwürfel mit den Kapern, Kirschtomaten und Schnittlauch mischen, salzen, pfeffern.

Schritt10

Mit dem Weißweinessig, Zitronensaft, Worcestershire - Sauce, Tomatenketchup und Olivenöl marinieren, pikant abschmecken, etwas durchziehen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

In die Parmesankörbchen zunächst etwas Frisèe legen, kleine Radicchioblättchen senkrecht hinein stecken.

Schritt13

Die Füllung obenauf verteilen, darüber die gerösteten Pinienkerne streuen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** champignons, kapern, kirschtomaten, paprika, pinienkerne
Zutaten: Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parmesankoerbchen-mit-ratatouille-salat/