



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Februar 2012

Zuckerschoten mit Paprikavinaigrette

von Angelika Moch

*Hier ein leckeres Vorspeisen- oder Beilagenrezept von Angelika.
Es schmeckt am besten wenn die Zuckerschoten noch ein wenig warm sind und lässt sich prima vorbereiten.*

Zutaten

2
250 g
125 g
ca. 50 g
ca. 4

Rote Paprika
Zuckerschoten
Mozzarella
Walnüsse
Tomaten

Vinaigrette:

2 EL
1 Prise
4-5 EL

Weissweinessig
Zucker
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten putzen und klein würfeln.
2. Die Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser 3 Minuten kochen. Es sollte nicht viel länger sein, sonst sind sie nicht schön bissfest.
3. Den Mozzarella abtropfen und ebenfalls würfeln.
4. Die Walnüsse (je nach Geschmack können es auch gerne mehr sein) ein wenig klein hacken und ohne Fett in der Pfanne goldbraun rösten.
5. Die Tomaten klein schneiden und am besten das flüssige Innere entfernen.
6. Aus dem Weissweinessig (je nach Geschmack lieber 1 Eßl.mehr), Pfeffer, Salz, Zucker und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen.
7. Die Zutaten (ausser dem Mozzarella) kräftig mit der Vinaigrette mischen, zum Schluss den Mozzarella unterheben.

Tipp:

Zu dieser Vorspeise reicht Angelika meistens selbstgebackenes Pizzabrot mit folgendem, ganz einfachen Rezept:

Pizzabrot

500g Weißmehl

1 Päckchen Trockenhefe

70g geschmolzene Butter

1 TL Salz

250-300ml Wasser

alles zusammenrühren, in zwei Baguettebrote rollen, ca.1Std.gehen lassen.

Anschliessend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25-30 Min.backen.

Guten Appetit!