

Antipasti im Glas

Wer liebt sie nicht, die appetitlichen Kleinigkeiten beim Italiener um die Ecke. Aber bringen Sie das italienische „Dolce Vita-Gefühl“ doch mit nach Hause - ganz einfach, mit diesen köstlichen Antipasti im Glas.

Zutaten

300 g	Champignons	1 Hand	kleine Tomaten
je 1	rote, grüne & gelbe Paprika	1 Prise	Salz und Pfeffer
4	Knoblauchzehen	2-3	frische Rosmarinzwige
1	Zucchini		getrockneter Thymian
1	Aubergine		Oliveöl

1

Als erstes wird das Gemüse zurecht geschnitten. Die Paprikaschoten in Streifen, Zucchini in Scheiben, die Aubergine einmal längs und ebenfalls in Scheiben schneiden und die Champignons vierteln.

2

Der Backofen wird auf 200°C in der Grillfunktion vorgeheizt und die Paprika darin etwa 10 Minuten gegrillt.

3

Danach jedes Gemüse einzeln anbraten, zur Seite stellen und abkühlen lassen. Dann alles zusammen nochmals in eine große Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer, Thymian und dem gepressten Knoblauch würzen.

4

Jetzt wird das Gemüse in die Gläser umgefüllt und mit jeweils 2-3 Rosmarinzwigen versehen. Zum Schluss wird alles mit Olivenöl aufgegossen. Fertig!

Lust auf noch mehr essbare Geschenkeideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

Blogautoren: Lisa und Greta
von fashionleaderandkitchenhero.blogspot.de

Lisa und Greta bloggen auf [fashionleader & kitchenhero](http://fashionleaderandkitchenhero.blogspot.de) gemeinsam über ihre Ideen rund um leckere Rezepte, Mode, Beauty und Lifestyle.



Verpackungsidee

Deckchen + Etiketten

Materialien:

DIN A4 Papier

Stoffbändchen

Schere und Kleber

Stift



an den Linien ausschneiden

Die Etiketten einfach ausschneiden, beschriften und aufkleben. Das Deckchen, je nach Größe des Glases an der passenden Linie ausschneiden. Es sollte in etwa 2 cm größer sein als das Glas. Auf den Deckel legen und mit einem schönen Bändchen fest binden.

Verpackungsidee

Deckchen + Etiketten

