Bruschetta-Gemüse-Platte

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

Zutaten (8-10 Personen)

» 500g Zucchini
» 100g Lauchzwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 15 EL Olivenöl
» Salz & Pfeffer
» 300g Lachs (geräuchert)
» 500g Saure Sahne
» 8 EL Zitronensaft
» 1 Zitrone(n)
» 500g Gurke(n)
» 300g Staudensellerie
» 600g bunte Paprika
» 500g Möhre(n)
» 800g Honigmelone(n)
» 1 Bd. Petersilie
» 1 Ciabatta
» 250g Parmaschinken
» Dill

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Für den Zucchini-Dip Zucchini putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken. 6EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchiniwürfel darin ca. 2min unter Wenden anbraten. Lauchzwiebeln und Knoblauch zufügen, ca. 2min mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Für den Lachs-Dip Lachs fein würfeln. Saure Sahne cremig rühren. Lachswürfel, bis auf etwas zum Bestreuen, 4EL Zitronensaft und -schale unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachscreme in einem Schälchen anrichten. Mit restlichen Lachswürfeln bestreuen. Mit Dill garnieren.

3. Gurke, Staudensellerie, Paprika und Möhren putzen und waschen. Gurke in Stifte, Sellerie und Paprika in längliche Stücke schneiden. Möhren ganz lassen. Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Petersilie waschen und trockenschütteln. Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Petersilie und 4EL Zitronensaft unter den Zucchini-Dip rühren und in einer Schale anrichten.

4. Ciabatta in Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit 9EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 8-10min goldbraun rösten. Dips, Gemüse, Melone und Schinken auf einer großen Platte mit dem lauwarmen Brot anrichten.

Nährwerte: 590kcal/E18g/F39g/KH38g pro Portion

angelegt am: 07.05.2005 Rezept-Nr: 1914

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke