

Antipasti Tiramisu

(für 4 Personen)

Gleich zwei italienische Klassiker in einem. Dieses Antipasti Tiramisu eignet sich hervorragend als Vorspeise. Ideal mit eingelegtem Gemüse und frischen Kräutern aus dem eigenen Garten.



Rezept Björn Freitag

Zutaten:

- 2 Scheiben Pumpernickel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stiele Kerbel
- 3 Stiele Estragon
- 3 Stiele glatte Petersilie
- 3 Stiele Dill
- 1 Lauchzwiebel
- 200 g Joghurt
- 200 g Hüttenkäse

- 1 TL frisch gepresster Limettensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Öl zum Anbraten
- Diverse eingelegte Antipasti nach eigenem Geschmack

Zubereitung:

- Den Pumpernickel mit den Händen zerkleinern.
- Pumpernickel mit 1 EL Öl in einer Pfanne anrösten.
- Knoblauch schälen, pressen und ebenfalls mit anrösten.
- Für die Crème alle Kräuter waschen, trockenschleudern, abzupfen und feinhacken.
- Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
- Kräuter und Lauchzwiebel mit dem Joghurt in einer Schüssel vermischen.
- Hüttenkäse unterheben. Mit Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.
- In die Gläser zuerst den Pumpernickel, dann die Crème und obenauf Antipasti schichten. Hierfür eignen sich zum Beispiel eingelegte Tomaten, Zucchini oder Paprika.
- Abschließend mit frischen Kräutern garnieren und servieren.