

Mir gefällt dieses Antipasto, denn eine Orange und eine Karotte finden sich fast immer im Vorrat! Servieren Sie dazu einen Teller Salami, einige Grissini, eine aufgeschnittene Mozzarella und einige Oliven, und schon zaubern Sie südliche Stimmung auf den Tisch.

Arance e carote Orangen mit Karotten



Zutaten für 4 Personen

- 200 g Karotten** putzen, schälen und in feine Stäbchen schneiden oder an der Röstiraffel raffeln.
- 3 EL Olivenöl** erwärmen und die Karotten kurz andämpfen.
- Orange, Schale** in feinste Streifen geschnitten und
- Orange, Saft** und
- EL Zitronensaft** und
- EL Zucker** und
- Salz, Pfeffer** dazugeben, alles kurz erhitzen. Mit
- Peperoncino** und
- getrocknetem grünem Pfeffer** abschmecken, vom Feuer nehmen und etwas marinieren lassen, es soll scharf sein!
- 2–3 Orangen** mit dem Messer schälen (auch die weisse Haut muss weg) und in ganze Scheiben von 5–8 mm Dicke schneiden.
- 2 EL Kürbiskerne** und
- EL Puderzucker** ohne Flüssigkeit in der Bratpfanne rösten und karamellisieren.
- Anrichten:** Auf jeden Teller 3 Scheiben Orangen als Kreis anlegen und in die Mitte ein Häufchen Karotten setzen.
- Dekorieren:** mit den gerösteten Kürbiskernen.