



## Mediterraner Gemüse-Millefeuille trifft Pistazie

### Zutaten:

Grillzubehör: Plancha  
Vorbereiten: Gemüseschneidebrett  
Gemüsemesser  
Teller für das geschnittene Gemüse  
Pinsel

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise:

Melanzano  
1 Kugelzucchini  
1 rote Paprika  
1 Zwiebel  
1 Ochsenherztomate  
1 Mozzarella  
Pistazien Pesto

### Pesto:

50 g Pistazien  
feingeriebene Schale von 1 Zitrone und 1 Orange  
10 g Zitronensaft  
1 Knoblauchzehe  
1 Hand voll Zitrusbasilikum  
alternativ klassisches Basilikum  
2-3 Pfefferminzblätter  
frische 4 EL Olivenöl

## Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Salz und rosa Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Melanzani in etwa 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig salzen. Etwa 10-15 Minuten stehen lassen. Dadurch bekommen die Melanzani eine etwas weichere Konsistenz und nehmen weniger Fett auf. Die Paprika in Quadrate Scheiben schneiden, die Kugelzucchini in 1,5 cm schneiden, mit den Zwiebeln und die Ochsenherztomate ebenso verfahren. Das Gemüse beidseitig mit Olivenöl einpinseln, dabei zwar großzügig verfahren, aber darauf achten, dass kein überschüssiges Öl vom Gemüse rinnt. Auf dem vorgeheizten Grill bei direkter Hitze goldbraun (ca 5 Minuten pro Seite) grillen. Nach dem Herunternehmen vom Grill, die Gemüsescheiben (bis auf die Melanzani, die ja ohnehin schon gesalzen sind) salzen und eventuell auch pfeffern. Tipp: Die Melanzani lassen sich hervorragend auf einer Plancha grillen. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Danach für einen Turm von jedem Gemüse eine Scheibe mit Pesto bestreichen und übereinanderstapeln. Als vorletzte Schicht eine Scheibe Mozzarella einfügen.

Pesto:

Alle Zutaten außer Salz und Pfeffer in einen Zerkleinerer geben und pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Parmesan dazugeben und unterrühren, mit Salz und rosa Pfeffer abschmecken.