



Antipasti

Zutaten für 8 Portionen

Zutaten für die Antipasti:

- » 1 Auberginen
- » 2 Zucchini
- » 3 Paprikaschoten, bunte, nach Wahl
- » 250 g Champignons
- » 3 Zwiebeln
- » 2 Zehen Knoblauch, zerdrückt

Zutaten für die Marinade:

- » 2 Schalotten oder rote Zwiebeln
- » 3 Limetten, Saft und evtl. Schale davon
- » Salz, Pfeffer
- » 2 EL italienische Kräuter, getrocknet
- » 5 EL Balsamico
- » 220 ml Olivenöl
- » 5 EL Weißweinessig
- » 2 Lorbeerblätter
- » 1 2 EL *Steinpilzpulver*

Zutaten für die Garnitur:

- » Oliven
- » Rosmarin
- » Basilikum

Zubereitung

1. Ofen vorheizen auf 250 °C Heißluft.

2. Marinade vorbereiten:
Schalotten in dünne Scheiben schneiden.

Alle Zutaten – bis auf die Schalottenscheiben – miteinander verquirlen, zuletzt die Schalotten unterrühren.

3. Das Gemüse putzen und in grobe Stücke, Zucchini in dicke Scheiben schneiden.

4. Das Gemüse mit den Zwiebelringen in die Marinade geben und mit den Händen kräftig vermengen, bis alles Gemüse benetzt ist.

5. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen – möglichst nicht übereinander, damit es besser gart und bräunt. Zucchini sieht schöner aus, wenn diese mit Grillstreifen gegrillt wird.

6. Dann ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 250 °C Heißluft geben.

7. Das Gemüse noch lauwarm in die Marinade geben und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

8. Mit Oliven und Basilikum garniert servieren.