

Antipasti italienisch selbst gemacht

Für 4 Portionen:

120 ml Olivenöl	3 EL Balsamico	3 Knoblauchzehen
2 TL Oregano getrocknet	1 1/2 Handvoll Rosmarin	2 Paprika
1 Aubergine	1 Zucchini	150 g Pilze
2 Schalotten	Salz, Pfeffer	

Ofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Öl, Balsamico, geschälten Knoblauch, Oregano und eine Handvoll Rosmarin mit einem Mixer mixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika, Aubergine und Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze putzen und vierteln. Schalotten schälen und vierteln.

Gemüse mit der Sauce vermischen und auf dem Backblech verteilen.

Mit dem restlichen Rosmarin bestreuen.

15 Minuten backen, dann Ofen ausstellen und weitere 60 Minuten im heißen Ofen stehen lassen.

NN am 03. September 2024