

Gemüse Antipasti

Ofen vorheizen auf 250 °C Heißluft.

1 dl Öl

Evtl. 2 Knoblauchzehen

Frische Kräuter (Thymian,

Oregano, Basilikum, Rosmarin)

Evtl. ½ gehackte Peperoncini

Salz, Pfeffer

in einer Schüssel mischen

1 Zucchini

1 Aubergine

1 Peperoni

1 Zwiebel

alle Gemüse rüsten, in Scheiben oder Streifen schneiden, zum Öl geben und gut mischen

Backen:

Gemüse auf Backblechen verteilen - möglichst nicht übereinander, damit es besser gart und bräunt.

Bleche (maximal 3) in den heißen Ofen schieben und ca. 20 min backen, bis das Gemüse gar und vor allem schön braun ist. Das kann, je nach Backofen und Feuchtigkeit des Gemüses, länger oder kürzer dauern

Das heiße, gegarte Gemüse in eine Auflaufform oder Schüssel schichten.

½ dl dickflüssiger Aceto Balsamico

Evtl. Salz, Pfeffer

über dem Gemüse verteilen, warm servieren

Andrea Schwyn, 2015