

Rezept für Antipasti mit Gemüse

Zutaten für 4-6 Personen

- 16 EL Olivenöl
- 2 rote und 2 gelbe Paprikaschoten
- 3 Zucchini
- 1 Aubergine
- 300 g Champignons
- 5 Knoblauchzehen
- 5 EL Zitronensaft oder weißer Balsamico-Essig
-



Zubereitung

- Backofen auf ca. 200 Grad vorheizen.
- Paprikaschoten putzen, waschen, halbieren, Kerne und Trennwände entfernen.
- Halbierete Paprikaschoten mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech drücken.
- Ca. 25 Minuten braten, bis die Paprikaschoten Blasen werfen und dunkel werden.
- Ein nasses Küchentuch auf die Paprikaschoten legen und abkühlen lassen.
- Haut von den Paprikaschoten abziehen und Paprika in Streifen schneiden.
- Auberginen und Zucchini putzen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Pilze putzen und ggf. halbieren.
- Auberginen, Zucchini und Pilze getrennt in kleinen Portionen in Olivenöl in einer Pfanne anbraten.
- Marinade aus Knoblauch, Öl und Zitronensaft bzw. Essig herstellen, mit Salz und Pfeffer und italienischen Kräutern würzen.
- Die einzelnen Gemüsesorten mit je 1/4 der Marinade begießen, zugedeckt mindestens 2 Stunden oder noch besser über Nacht ziehen lassen.

Runden Sie das Ganze mit Mozzarella und Tomaten und frischem warmem Brot ab und lassen Sie es sich schmecken.