



Antipasti

Zutaten für 1 Blech:

2 Karotten

1 Paprika, gelb oder rot

8 Champignons

1 kleine Aubergine

1 Zucchini

150 ml Olivenöl

2 EL Balsamicocreme

3 Knoblauchzehen gepresst

2 EL italienische Kräuter

1 gestrichener TL Salz

optional etwas Chili

Das Gemüse wird gewaschen und trocken getupft. . Die Karotten schälen und ebenso wie die Paprika in daumenlange Stifte schneiden. Die Champignons halbieren. Die Aubergine und die Zucchini in Scheiben schneiden.

In eine große Schüssel geben.

Aus dem Olivenöl, der Balsamicocreme, den gepressten Knoblauchzehen und den Gewürzen eine Marinade anrühren.

Diese Marinade wird auf dem Gemüse verteilt. Gut durchmengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 200°C Heißluft etwa 20-30 Minuten je nach gewünschten Bräunungsgrad backen.

Die Antipasti hält im Kühlschrank problemlos ein paar Tage.

