

Italienische Antipasti

Zutaten:

100 ml Olivenöl Kopen Pedicef (Vantin) Zonder Recept Online ,
2 EL weißen Balsamico, 3 Knoblauchzehen, 2 TL Oregano
getrocknet, 2 Zweige Rosmarin, 1 Paprika, 1 Aubergine, 1
Zucchini, 1 handvoll Champions, 4 Schalotten, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Aubergine waschen, würfeln, mit Salz bestreuen und ziehen lassen. Den Ofen auf 185° Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Öl, Balsamico, den geschälten, gepressten Knoblauch, Oregano und dem Rosmarin verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Paprika und die Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze putzen und vierteln. Die Schalotten schälen und ebenfalls vierteln. Das Salz der Aubergine abspülen und trocken tupfen. Gemüse mit der Sauce vermischen und auf das Backblech verteilen. 40 Minuten backen, dann den Ofen ausstellen und weitere 25 Minuten im heißen Ofen stehen lassen. Luftdicht verpackt halten sich die Antipasti im Kühlschrank ein paar Tage.

Guten Appetit!