

Antipasti selbst gemacht

Für 4 Portionen:

400 g braune Champignons 1 Zucchini 2 Paprikaschoten

Marinade:

2 Knoblauchzehen 6 EL Olivenöl 2 EL Aceto Balsamico

Salz, Pfeffer 2 EL ital. Kräuter

Champignons putzen, Zucchini in mundgerechte Stücke, Paprika in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für die Marinade verrühren und mit dem klein geschnittenen Gemüse mischen.

Das marinierte Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 20 Minuten backen.

Dann den Ofen ausschalten und das Gemüse weitere 20 Minuten bei geschlossener Ofentür ziehen lassen.

NN am 03. September 2024