

Antipasti-Gemüse



ZUTATEN (2 Pers.):

- ½ Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 3-4 Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Öl
- 2 TL Balsamico
- ½ TL Rosmarin
- ½ TL Oregano
- ½ TL Salbei
- Salz
- Pfeffer

SCHRITTE:

- 1) Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Grillrost mit Backpapier belegen.
- 2) Gemüse waschen. Auberginen, Zucchini und Champignons in Scheiben schneiden (0,5-1cm dick). Paprika in Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben.
- 3) Marinade mit Öl, Balsamico, Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer anrühren, über das Gemüse geben und alles gut vermischen.
- 4) Gemüse auf dem Grillrost verteilen und in den Ofen geben.
- 5) Das Gemüse für 15-17 Minuten in den Ofen geben. Bei Bedarf die letzten 5 Minuten auf Umluft/Grill umschalten, das sorgt für leckere Röstaromen.
- 6) Backofen ausschalten und Gemüse weitere 15 Minuten im Ofen lassen.

ZUBEREITUNGSTIPP:

- Wer keine Pilze mag, kann stattdessen Zwiebeln oder Fenchel nehmen.
- Für einen etwas würzigeren Geschmack: Etwas Parmesan über das Gemüse geben.

**Unser
Club.de**

