

MAMA MIA

Antipasti



WEIDEMANN
Catering GmbH

Catering GmbH – Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe
www.weidemann-gruppe.de

Antipasti

Zutaten für 10 Personen:

1 kl. Fl. Olivenöl, 4 Knoblauchzehen zerdrückt (nach Geschmack auch mehr), 4 EL getrocknete italienische Kräuter, 1 EL Steinpilzpulver, Salz und Pfeffer, 6 Paprikaschoten (rote und gelbe), 4 Zucchini (je nach Größe), 2 Auberginen, 500 g Champignons, 500 g rote Zwiebeln (in Ringe geschnitten), 1 EL Balsamico-Reduktion

Arbeitszeit:	ca. 40 Min.	Schwierigkeitsgrad:	einfach
Koch-/Backzeit:	ca. 2 Min.	Kalorien p. P.:	keine Angabe

Zubereitung:

Zunächst den Ofen auf 250°C Heißluft vorheizen. 1 Tasse Öl in eine Schüssel geben und mit Knoblauch, Kräutern, Pilzpulver, reichlich Salz und Pfeffer verrühren. Paprikaschoten putzen und in breite Streifen schneiden. Zucchini und Auberginen in Scheiben schneiden (1cm dick). Pilze putzen und ebenfalls in 1cm dicke Scheiben schneiden. Gemüse zusammen mit den Zwiebelringen in das Kräuteröl geben und mit den Händen kräftig vermengen, bis alles Gemüse von Öl bedeckt ist. Das Gemüse auf dem Backblechen verteilen (möglichst nicht übereinander, damit es besser gart und bräunt). Backbleche (maximal 3) in den heißen Ofen schieben und ca. 20 Min. backen, bis das Gemüse gar und schön braun ist. Das kann, je nach Backofen und Feuchtigkeit des Gemüses, länger oder kürzer dauern. Das heiße, gegarte Gemüse in eine Auflaufform schichten und zuerst mit der Balsamico-Reduktion beträufeln und anschließend mit so viel Olivenöl begießen, dass alles bedeckt ist. Falls es als warmer Salat genossen werden soll, mehr Balsamico und weniger Öl nehmen und gleich warm servieren. Sonst einen Tag durchziehen lassen. Evtl. nochmal mit Salz nachwürzen und kalt servieren. Wenn das Gemüse immer mit Öl bedeckt ist, hält es sich etwa 1 bis 2 Wochen im Kühlschrank.

Buon Appetito!