

Antipasti

Zutaten für 8-12 Personen:

- 4 Auberginen
- 12 Zucchini
- 10 farbige Peperoni
- 1 kg kleine Perlchampignons
- 6 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- Thymian, Rosmarin
- 1 dl Olivenöl



Für die Marinade:

- 6 rote Zwiebeln
- 9 Limetten, Saft und etwas abgeriebene Schale
- 1 dl Balsamico
- 2 dl Rotweinessig
- 8 dl kaltgepresstes Olivenöl
- 4 Lorbeerblätter

Für die Garnitur:

- 200 g eingelegte Oliven
- 1 Bund frischer Basilikum

Zubereitung:

Gemüse in dicke Scheiben schneiden.

Gemüsescheiben und Pilze auf ein geöltes Backblech geben. Salzen und pfeffern. Thymian und Rosmarin sowie gehackten Knoblauch darüber streuen und ca. 1 dl Öl darüber verteilen.

Das Ganze dann ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad Heißluft in den Backofen geben.

Die Zutaten der Marinade zusammenrühren.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Limonensaft, Balsamico, Lorbeerblätter, Essig und Öl miteinander verrühren.

Die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben.

Gemüse noch lauwarm in die Marinade geben und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

Mit Oliven und Basilikum garniert servieren.