

Gebackenes Gemüse auf italienische Art

Zutaten für 8 Personen:

- 4 mittlere Zucchini
- 2 Auberginen
- 6 Karotten
- 4 Zwiebeln
- 6 rote Peperoni
- 4 gelbe Peperoni
- 2 grüne Peperoni
- 10 Knoblauchzehen
- 1 dl Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 dl weisser Balsamico
- 100 g Mandelblättchen
- frischer Rosmarin, Thymian, Oregano, Zitronenthymian, Salbei



Zubereitung:

Zucchini, Karotten in fingerdicke ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Zwiebel grob würfeln.

Karotten ca. 5 Minuten im Salzwasser blanchieren

Peperoni entkernen und in ca. 3x3 cm grosse Stücke schneiden.

Auberschnen in ca 2 cm grosse Würfel schneiden.

Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden.

Eine grosse Auflaufform oder ein tiefes Backblech mit dem Gemüse belegen.

Das Öl darüber giessen, salzen und pfeffern.

Die Mandelblättchen dazu geben.

Mit den Händen das Gemüse gut vermengen.

Die Kräuter samt Zweige darauf verteilen.

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 30 Minuten bedeckt mit Alufolie garen.

Die Folie entfernen und weitere 10 Minuten backen.

Das Blech herausnehmen, die Kräuter entfernen und das heisse Gemüse mit dem Balsamico beträufeln, evtl. etwas nachwürzen und servieren.