

Italienische Antipasti selber machen



Zutaten für 3 Bleche:

Für die Marinade

- 250 ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL italienische Kräuter
- 1 EL Salz
- 2 EL dunkler Balsamico

Als Gemüse

- 5 Paprikaschoten (bunt)
- 4 Zucchini
- 2 Auberginen
- 500 g Champignons

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 85 Minuten

Zubereitung:

1. Mische das Olivenöl mit den italienischen Kräutern, dem Balsamico und Salz. Presse den Knoblauch dazu und püriere die Marinade.
2. Wasche die Paprika und schneide sie in Streifen.
3. Wasche die Aubergine und Zucchini und schneide sie in Scheiben.

4. Putze die Pilze.
5. Mische das Gemüse mit dem Öl in einer großen Schüssel und verteile es nebeneinander auf 2-3 Bleche. Streue nach Belieben frische Zweige von Thymian und Rosmarin darüber.
6. Backe die Gemüse Antipasti bei 180°C Ober-/Unterhitze für 10 Minuten. Schalte dann den Ofen aus und lasse sie auf dem Blech für eine weitere Stunde weich garen.
7. Nimm die Antipasti dann aus dem Ofen und lasse sie auskühlen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

