

Antipasti Gemüse selber machen - super einfach im Backofen

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, Aubergine und Zucchini. Schneide die Paprika in Streifen und die Aubergine und Zucchini in Scheiben. Putze die Pilze.
3. 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.
4. 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. Nimm die Antipasti dann aus dem Ofen und lasse sie auskühlen.

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

