



Grillgemüse-Antipasti

Zutaten für ca. 6 Personen:

- 2 rote Paprikaschoten
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 250 g Champignons
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Olivenöl
- 75 ml Balsamico Essig hell
- 2 EL „rische's Reise ans Mittelmeer“

Zubereitung:

- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.
- Paprika, Aubergine, Zucchini putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Champignons putzen und vierteln, Schalotten schälen und in Spalten schneiden.
- Olivenöl, Balsamico Essig und geschälten Knoblauch zusammen mit „rische's Reise ans Mittelmeer“ mit einem Stabmixer pürieren.
- Gemüse mit der Sauce vermischen, auf dem Backblech verteilen und 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.
- Backofen ausschalten und Gemüse im heißen Ofen noch ca. 30 Minuten nachziehen lassen.