

# RAN AN DIE GEMÜSERESTE



## MEDITERRANES ANTIPASTI

- übrig gebliebenes Gemüse, z.B. Zucchini, Paprika, Aubergine, Fenchel, Pilze, Zwiebel, Karotte
- 100 ml Pflanzenöl
- 3 Zehen Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Kräuter deiner Wahl
- Essig

1. Wasche das Gemüse und schneide es in mundgerechte Stücke oder Scheiben.
2. Mixe das Öl gemeinsam mit Knoblauch, Kräutern und Essig zu einer Marinade und schmecke diese mit Salz und Pfeffer ab.
3. Vermenge das Gemüse mit der Marinade, verteile es auf einem Blech und backe das Gemüse bei 180°C Umluft für ca. 20 Minuten. Schalte den Ofen danach ab und lasse es im geschlossenen Ofen für weitere 30 Minuten ziehen.