



Antipasti aus dem Ofen

Man nehme für 4-8 Portionen:

120 ml Olivenöl	
3 EL Balsamico	
3 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Scheiben schneiden
2 gestr. TL getrockneten Oregano	
3 Zweige Rosmarin	Nadeln von den Stielen streifen und die Hälfte davon hacken
1 Aubergine	in mundgerechte Würfel schneiden
1 Zucchini	halbieren, die Kerne entfernen, die Hälften quer in Stücke schneiden
2 rote Paprika	waschen, Stiel und Kerne entfernen, in Stücke schneiden
150 g braune Champignons	je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden
4 Schalotten	halbieren, pellen, die Hälften nochmal halbieren
Salz	
Schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Außerdem:	Backofen auf 200° OUH vorheizen

- Öl, Balsamico, Knoblauch, den nicht gehackten Rosmarin, Oregano, Salz und Pfeffer in ein Rührgefäß geben und mit dem Stabmixer mixen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.
- In einer Schüssel das geschnittene Gemüse mit dem Öl vermengen. Alles auf ein Backblech geben. Evtl. Backpapier verwenden. Den gehackten Rosmarin darüberstreuen.
- Das Blech für 15 Minuten in den Ofen geben, dann den Ofen ausschalten und das Blech noch eine Stunde im Ofen lassen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Dazu: Ciabatta und trockenen Rot- oder Weißwein