



HERBSTLICHES ANTIPASTI

Zutaten (für 2 Personen):

- ½ Aubergine
- ½ Zucchini
- 300 g Hokkaido
- 1 rote und 1 gelbe Paprika
- 100g Champignons
- 200 g Fenchel
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 2-3 EL Balsamico
- ½ TL gehackter Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- Knoblauchöl



Zubereitung:

Aubergine, Zucchini und Hokkaido waschen, trocknen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika waschen, längs achteln und entkernen. Champignons putzen und halbieren. Fenchel waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Backofen auf 220 Grad vorheizen (je nach Ofen reicht auch 200 Grad)

Das gesamte Gemüse in einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl vermengen und auf einem Backblech ausbreiten (die Paprika mit der Hautseite nach oben), mit Knoblauchöl beträufeln und für ca. 10 Minuten in den Ofen geben, bis die

Paprikahaut Blasen wirft. Eventuell kann man die letzten Minuten noch die Grillfunktion einstellen.

Das Gemüse kurz etwas abkühlen lassen. Wer möchte, kann die Paprika häuten.

Zitronensaft, Balsamico, Rosmarin und restliches Olivenöl verquirlen und über das Gemüse gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles ca. 20 Minuten durchziehen lassen.

Guten Appetit!