

Italienische Rezepte

Antipasti Vom Blech

Gattung: Gemüse, Vorspeise, Italien, Gemüse

1	Grüne Zucchini, in Streifen - geschnitten	- Champignons), in Scheib - geschnitten
1	Gelbe Zucchini, in Streifen - geschnitten	1 Rote Paprika, grob - geschnitten
1	Aubergine, in Streifen - geschnitten	1 Gelbe Paprika, grob - geschnitten
300 g	Füllchampignons (große	3 Grüne Peperoni

FÜR DAS WÜRZÖL

2	Thymianzweige	Salz und Pfeffer aus der
2	Rosmarinzweige	- Mühle
1/2 Bund	Petersilie	Olivenöl
1	Knoblauchzehe	

Für das Würzöl alle Kräuter klein hacken und mit dem Mixer fein pürieren, reichlich Olivenöl über die Kräutermasse giessen.

Das Gemüse auf einem Backblech verteilen, mit dem Würzöl gleichmässig bedecken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Antipasti für ca. 15 bis 20 Minuten bei starker Oberhitze 200 °C im vorgeheizten Ofen garen, bis sie Farbe genommen haben.