

Antipasti (Vegan) by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://kochkarussell.com/italienische-antipasti-selber-machen/#recipe>

3 dl Olivenöl	in Schüssel geben
7.5 Stück Knoblauchzehen	schälen dazugeben
5.0 g Oregano	dazugeben
5.0 g Rosmarin	dazugeben mixen
875 g Paprika	waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2.5 Stück Auberginen	waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2.5 Stück Zucchini	waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
375 g Pilze	putzen und vierteln
130 g Schalotte	schälen und vierteln.
	Gemüse mit der Sauce vermischen und auf dem Backblech verteilen. Mit dem restlichen Rosmarin bestreuen. 15 Minuten backen, dann Ofen ausstellen und weitere 60 Minuten im heißen Ofen stehen lassen.
1.0 dl Balsamico-Essig	dazugeben