

# Antipasti vom Blech

## Zutatenliste:

- 1 Aubergine
- 3-4 Zucchini (je nach Größe)
- 3 Paprikaschoten gelb/rot
- 500g Champignons
- 4 Gemüsezwiebeln
- 250 Olivenöl ml
- 2 EL Balsamico
- 1 Chilischote
- 5 Knoblauchzehen
- Rosmarin, Thymian, Oregano
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

1. Knoblauchzehen klein schneiden, mit Gabel zerdrücken und mit Salz vermengen. Chilischote klein schneiden.
2. Olivenöl, Balsamico, Knoblauch und Chilischote mit Rosmarin, Thymian und Oregano pürieren und einige Stunden durchziehen lassen (idealerweise einen Tag vorher zubereiten).
3. Gemüse waschen, in grobe Stücke schneiden und auf einem tiefen Backblech schuppenartig anrichten. Mit Salz und Pfeffer etwas würzen. Rosmarin, Thymian und Oregano darüber streuen. Das vorbereitete Olivenöl darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 min. backen, dann im Ofen noch ca. 30 min. ruhen lassen.
5. Zum Grillen oder als Vorspeise mit Baguette genießen.