

Rezept

Antipasti aus dem Ofen

Ein Rezept von Antipasti aus dem Ofen, am 19.04.2024

Zutaten

700 g rote und gelbe Paprikaschoten	400 g Zucchini
600 g Champignons	2 Knoblauchzehen
1 TL gemahlener Koriandersamen	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
6 EL Olivenöl	Salz
weißer Pfeffer	1 Bund Basilikum
1 EL Aceto Balsamico	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Paprika und Zucchini putzen und waschen. Paprika in breite Streifen, Zucchini in dicke Scheiben schneiden. Champignons putzen, abreiben und vierteln. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Paprika mit dem Knoblauch, die Zucchini mit dem Koriander und die Champignons mit der Zitronenschale mischen. Zu jedem Gemüse 2 EL Olivenöl untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Vorbereitetes Gemüse nach Sorten in drei breiten Streifen auf ein Backblech verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 10 Min. garen, wenden und bei gleicher Temperatur ca. weitere 15 Min. garen.
3. Inzwischen Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blättchen in feine Streifen schneiden. Gemüse getrennt anrichten. Basilikum unter die Paprika mischen. Aceto Balsamico über die Zucchini träufeln und vor dem Servieren etwas ziehen lassen.