

Gemischtes Gemüse auf mediterrane Art



Zutaten für 3-4 Personen:

200 g Austernpilze
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 mittlerer Zucchini

Marinade:

150 ml Olivenöl
150 ml trockener Weißwein
Saft von einer Zitrone
3 Msp Salz
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
10 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1/2 TL Gemüsebrühpulver
1/2 TL Kräuter der Provence

Hilfsmittel:

großer Bräter mit Rosteinsatz

1. Austernpilze putzen, harte Stiele wegschneiden. Wenn sie groß sind, teilen.

2. Paprika putzen und in mundgerechte Stückchen schneiden.

3. Zucchini längs vierteln, in 5 cm lange Abschnitte teilen, die Innenkanten der Abschnitte abschneiden.

4. Backofen auf 200° vorheizen, Gitterrost in den Bräter setzen und das Gemüse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen.

5. Marinade nochmals aufkochen und das gegarte Gemüse 5 Minuten köcheln. Dann im Topf auskühlen lassen, in

eine tiefere Servierschale geben und im Kühlschrank einige Stunden marinieren.

Marinade:

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen. Lorbeerblätter und Pfefferkörner wieder entfernen.

Hinweise:

In größerer Menge eignet sich dieses Gemüse sehr gut als Partygericht.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 300 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Gemüse, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024