

Antipasti-Platte

Zutaten

750 g Tomaten

500 g Paprika

500 g Zucchini

300 g Steinchampignons

7-8 Knoblauchzehen

7-8 EL Zitronensaft

8 EL Olivenöl

4 EL Bratolivenöl

Puderzucker

Salz

Pfeffer

Balsamico

1 Handvoll Basilikum

Nach Bedarf je 1 Zweig Oregano und Rosmarin

Zubereitung

Die Tomaten putzen und vierteln, auf einem Backblech verteilen. Mit etwas Puderzucker bestäuben, mit Salz und Pfeffer würzen, $\frac{1}{4}$ des gehackten Knoblauchs darauf verteilen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. (Falls vorhanden, kann man auch noch einige Zweige Oregano oder Rosmarin dazwischen verteilen) Im vorgeheizten Ofen bei 120° ca. 2,5-3 Stunden trocknen lassen. Die Paprika putzen, entkernen, halbieren und ca. 8-10 Min. unter dem heißen Backofengrill garen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und ausdampfen lassen. Danach lässt sich die Haut leicht abziehen. Paprika in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Zucchini waschen und in ca. 3-4 mm dünne Scheiben hobeln. Champignons säubern und halbieren oder vierteln. Zucchini in 2 EL Bratolivenöl ca. 4 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und getr. Kräutern würzen. Die Pilze in 1-2 EL Bratolivenöl goldbraun anbraten und ebenfalls würzen. Die Gemüse getrennt voneinander mit jeweils ca. 2 EL Zitronensaft und Olivenöl und gehackten Knoblauch (Menge nach persönlichen Geschmack) mischen. Auf einer Platte anrichten, Balsamico und Basilikum darauf verteilen und genießen.

Sieht nach mehr Arbeit aus, als es ist –alles lässt sich auch gut schon am Vortag zubereiten.