

Mariniertes Gemüse

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

2	gelbe Paprikaschoten	2	rote Paprikaschoten
1	Aubergine	2	Zucchini
500 g	Champignons	6 El.	Olivenöl
4 El.	Weinessig	4 El.	Weißwein
1	Knoblauchzehe		Salz, Pfeffer, Zucker
2 El.	fein gehackte Kräuter		

Zubereitung:

Die roten und gelben Paprikaschoten in Streifen schneiden und die Aubergine, die Zucchini sowie die Champignons in Scheiben schneiden. Alles in einen gelochten Garbehälter geben und bei 100°C 3–4 Minuten garen. Aus Olivenöl, Weinessig, Weißwein, der Knoblauchzehe, Pfeffer, Zucker und den gehackten Kräutern eine Marinade herstellen. Das Gemüse auf einer Platte anrichten, mit der Marinade übergießen und einige Stunden durchziehen lassen. Dazu Baguette oder Ciabatta.