

Italienische Antipasti

Zubereitungszeit: 30 Min für 2 Personen



Zutaten:

1 Zucchini	Saft und Schale von 1 Zitrone
1 rote Paprika	2 Zweige Rosmarin
1 gelbe Paprika	Thymian
1 Zwiebel	3 EL Balsamico-Essig
Salz/Pfeffer, frisch gemahlen	2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Zucchini, Paprika und die Zwiebel mit der Scheibentrommel des Messerschmidt Gemüseschneiders in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Das so vorbereitete Gemüse auf ein Backblech geben, salzen und pfeffern. Zitronensaft und -schale sowie Thymian und Rosmarin über dem Gemüse verteilen.

Das Gemüse ca. 20 Min. bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) im Ofen backen. Anschließend die Kräuter entfernen. Essig und Öl auf das noch heiße Gemüse geben, vermischen, auf einer Platte anrichten und mit frisch gebackenem Brot servieren.