

Mediterranes Antipasti-Gemüse vom Holtumer Landhof

Dieses aromatische Antipasti-Gemüse ist ein echter Allrounder. Es eignet sich hervorragend als Beilage, für Salate, auf Antipasti-Platten oder – wie bei unserer Sommer-Roulade – als mediterrane Füllung.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 40 Min. · 4 Portionen

Zutaten

150 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen, fein gerieben
3 EL italienische Kräuter
1/2 EL Salz
1 EL dunkler Balsamico

für das Gemüse:

3 Paprikaschoten (am besten bunt gemischt)
2 Zucchini
1 Aubergine
500 g Champignons

Zubereitung

1. Marinade zubereiten: Olivenöl, Knoblauch, italienische Kräuter, Salz und Balsamico in einer Schüssel gut verrühren.
2. Gemüse vorbereiten: Die Paprikaschoten entkernen und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Die Zucchini je nach Verwendungszweck schneiden. Für Sommer-Rouladen in Scheiben – für Antipasti oder Frischkäseröllchen längst in dünne Scheiben. Die Aubergine ebenfalls je nach Verwendung schneiden. Für die Sommer-Rouladen längs in Scheiben – alternativ in runde Scheiben. Die Champignons putzen und die Stiele entfernen.
3. Marinieren: Das vorbereitete Gemüse mit der Marinade vermengen, so dass alle Stücke gleichmäßig benetzt sind.
4. Im Ofen garen: Zucchini und Champignons auf ein Backblech verteilen. Paprika und Auberginen auf ein zweites Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft etwa 10 Minuten backen.
5. Anschließend den Backofen ausschalten und das Gemüse noch etwa eine Stunde bei der Restwärme langsam gar ziehen lassen. Dadurch bleibt es wunderbar saftig und entwickelt ein besonders intensives Aroma.
6. TIPP vom Holtumer Landhof: Bereite gleich eine größere Menge zu. Das Antipasti-Gemüse hält sich, gut gekühlt, mehrere Tage im Kühlschrank. Es schmeckt nicht nur in der Sommer-Roulade, sondern auch auf frischem Brot, zu Gegrilltem, im Salat oder als Bestandteil einer mediterranen Antipasti-Platte.

