

Antipasti misti

Zutaten für 8-10 Personen

2 Stück	Auberginen	in Scheiben schneiden
2 Stück	Zucchini	in Scheiben schneiden
2 Stück	Peperoni farbig	halbieren, entkernen und in Spalten schneiden
2 Stück	Zwiebeln	schälen und vierteln oder achteln
1 Knolle	Knoblauch	schälen, in Scheiben schneiden
1 Stück	Peperoncino	in Ringe schneiden
	Gusto italiano	alle Gemüse auf Backbleche verteilen darüber streuen
2,5 dl	Olivenöl	damit übergiessen

Fertigstellen: im auf 180° vorgeheizten Backofen 15-30 Minuten backen (hängt von der Anzahl Bleche im Ofen ab), herausnehmen, in Einmachglas geben und im Kühlschrank kaltstellen, innerhalb einer Woche konsumieren.

Tipp: nach Wunsch weitere Gemüse verwenden, z.B. Pilze, Blumenkohl, Broccoli, Spargel

Serviervorschlag: mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum servieren, Salami und andere Fleischwaren passen auch sehr gut dazu



Die verwendeten Gewürze:

Gusto italiano

Verleiht allen Teigwarengerichten, Pizza, Crostini, Reis, Fleisch, Saucen, Fisch und Gemüse das typisch italienische Aroma