

## Antipasti GSG

Auberginen  
Zucchini  
Paprikaschoten, bunt, nach Belieben  
Champignons    Knoblauch  
Salz  
Thymian  
Rosmarin  
Öl  
Für die Marinade:  
Schalotte(n) (alternativ rote Zwiebeln)  
Limette(n), Saft und evtl. Schale davon  
Balsamico weiß und rot  
Olivenöl  
Lorbeerblätter  
Öl für das Blech  
  
Für die Garnitur:  
Oliven  
Basilikum (frische Kräuter)

### Zubereitung

Gemüse in grobe Stücke, Zucchini in dicke Scheiben schneiden. Gemüsstücke und Pilze auf ein geöltes Backblech geben. Salzen und pfeffern. Thymian und Rosmarin sowie gehackten Knoblauch darüber streuen und ca. 3 EL Öl darüber verteilen.

Das Ganze dann ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad Heißluft in den Backofen geben. alternativ kann man das Gemüse auch in einer Pfanne anbraten. Achtung: bissfest!

Inzwischen die Marinade zusammenrühren.

Schalotten in dünne Scheiben schneiden.

Limonensaft, Balsamico, Lorbeerblätter, Essig und Öl miteinander verrühren. Die Schalottenscheiben zugeben.

Gemüse noch lauwarm in die Marinade geben und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

Mit Oliven und Basilikum garniert servieren.