

Sommer Antipasti aus dem Gemüsegarten

DAS WIRD GEBRAUCHT:

3 Tomaten
2rote Paprikaschoten
1 gelbe Paprikaschote
1 Zucchini
2 EL Olivenöl
3 EL Tomatenmark
3 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
2 EL Rotweinessig
½ TL Zucker

EIN REZEPT VON:

Ingrid Schwarz

AUS:

Erbenheim

TIPPS:

Wer möchte, kann auch gerne ein paar in achtel geschnittene Zwiebeln zu dem Gemüse in den Backofen geben.

SO GEHT'S:

Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten waschen, das grüne und die Kerne entfernen, in acht Spalten schneiden.
(Tipp: das Flüssige und die Kerne aus den Tomaten kann man für eine Salatsoße nutzen. Oder zusammen mit anderen „Gemüseabfällen“ eine Gemüsebrühe kochen.)

Die Paprikaschoten waschen, entkernen, weißen Häute entfernen und in längliche Stücke schneiden. Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und mit den Rosmarinnadeln, 2 EL Olivenöl und dem Tomatenmark verrühren. Das Gemüse, außer den Tomaten, damit mischen und in einer Auflaufform verteilen. Ca. 15 Min garen. Die Tomaten untermischen und 3 Min mit garen.

Das Gemüse in der Form etwas auskühlen lassen.

Aus dem restlichen Olivenöl, dem Rotweinessig und dem Zucker eine Marinade rühren und über das Gemüse geben und gut mischen.

Die Antipasti schmecken am besten lauwarm mit etwas Baguette, Schafskäse oder Parmesan.

Guten Appetit!

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.