

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

Serviovorschlag: 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