

# Tabletalks

## Antipasti

Ein wunderbares Rezept für ein Buffet...



**1** Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Champignons, Zucchini und Paprika in dicke Scheiben schneiden. Alles auf ein geöltes Backblech geben, salzen, pfeffern und Thymian, Rosmarin und gehackten Knoblauch darüber verteilen. Anschließend das Öl darüber geben. Das Ganze ca. 20 – 30 min in den Backofen geben.

**2** Für die Marinade die Schalotten klein hacken. Schale der Limetten mit einem Zestenreißer abreiben, dann Limetten auspressen. Limettensaft, Schalotten, Zesten, Balsamico, Essig und Öl miteinander verrühren.

**3** Lorbeerblätter auf dem lauwarmen Gemüse verteilen, die Marinade über das Gemüse geben und mindestens 3-4 Stunden durchziehen lassen. Dazu Weißbrot reichen.

**Tipp:** Auch Auberginen eignen sich für Antipasti.

### Zutaten

- 3 Zucchini
- 3 Paprikaschoten (rot, gelb)
- 400 g Champignons
- 3 Zehen Knoblauch
- etwas Salz
- etwas Thymian
- etwas Rosmarin
- 5 EL Olivenöl

### Marinade

- 3 Limetten
- 2-3 Schalotten
- 5-6 EL Balsamico weiß
- 5 EL Essig
- 200 - 225 ml Olivenöl
- 3 Lorbeerblätter

**Guten Appetit!**