

# Gemischtes Gemüse auf mediterrane Art



## Zutaten für 3-4 Personen:

200 g Austernpilze  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 mittlerer Zucchini

## Marinade:

150 ml Olivenöl  
150 ml trockener Weißwein  
Saft von einer Zitrone  
3 Msp Salz  
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst  
10 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
1/2 TL Gemüsebrühpulver  
1/2 TL Kräuter der Provence

## Hilfsmittel:

großer Bräter mit Rosteinsatz

1. Austernpilze putzen, harte Stiele wegschneiden. Wenn sie groß sind, teilen.

2. Paprika putzen und in mundgerechte Stückchen schneiden.

3. Zucchini längs vierteln, in 5 cm lange Abschnitte teilen, die Innenkanten der Abschnitte abschneiden.

4. Backofen auf 200° vorheizen, Gitterrost in den Bräter setzen und das Gemüse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen.

5. Marinade nochmals aufkochen und das gegarte Gemüse 5 Minuten köcheln. Dann im Topf auskühlen lassen, in

eine tiefere Servierschale geben und im Kühlschrank einige Stunden marinieren.

## Marinade:

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen. Lorbeerblätter und Pfefferkörner wieder entfernen.

## Hinweise:

In größerer Menge eignet sich dieses Gemüse sehr gut als Partygericht.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 300 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Gemüse, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.06.2024