

Partygemüse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Zucchini, 600 gr Paprika (rot, gelb, grün), 500 gr Aubergine, 2 Lorbeerblätter, 2 Thymian, 0,2 l Olivenöl, 70 ml Essig, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Das Gemüse waschen und grob zerkleinern. Essig und Öl mischen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und in eine Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblätter und Thymian dazugeben. Die Essig-Öl-Sauce darüber gießen und im Backofen bei ca. 160 Grad in ca. 30-40 Min. garen. Zwischendurch mehrmals umrühren.

Abkühlen lassen, die Thymianzweige und Lorbeerblätter entfernen. Noch besser schmeckt es am nächsten Tag.

Variation I: 1-2 Gemüsezwiebel grob würfeln und 3-4 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten mitgaren.

Variation II: 250 gr frische Champignons mitgaren.