

Mariniertes Gemüse

Zutaten:

500 g Auberginen

500 g Zucchini

500 g rote, grüne und gelbe Paprikaschoten

250 g kleine Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

1/8 l Olivenöl,

3 EL Essig, Salz, Pfeffer

2 Lorbeerblätter, 1 TL gehackte Kräuter

Zubereitung:

Gemüse putzen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln vierteln, Knoblauch in Scheibchen schneiden.

Gemüse in die Bratenpfanne des Backofens geben. Olivenöl mit Essig, 3-4 EL Wasser, Salz und Pfeffer verrühren, über das Gemüse gießen. Lorbeerblätter und Kräuter zugeben, alles mischen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 50 Minuten schmoren lassen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, schmeckt lauwarm oder kalt zu knusprigem Brot.