

Ofengemüse mit Kräuter-Kapern-Vinaigrette

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 3 kleine Zucchini
- 2 Paprikaschoten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 200g Champignons
- 100g getrocknete Tomaten
- 1 Aubergine, in ca. 1 cm Scheiben
(vor Verwendung salzen, 10 min ziehen lassen, dann abwaschen)
- 2 Karotten
- 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Olivenöl



Vinaigrette:

- Saft und Schale von 1 Zitrone
- ½ Bund frische Petersilie, gehackt
- ½ Bund Basilikum, gehackt
- einige Stängel Thymian (nach Geschmack)
- 1-2 EL Balsamico
- 2 EL Kapern
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Chilli zum Abschmecken



- Frühlingszwiebel in ca. 5cm große Stücke schneiden
- Paprika in breite Streifen schneiden
- Zucchini in dickere ¼ Scheiben schneiden
- Pilze ebenfalls in ¼ schneiden oder je nach Größe nur halbieren
- Karotten längs vierteln und in ca. 5cm große Stücke schneiden
- die Auberginenscheiben ebenfalls vierteln
- die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden
- die Knoblauchzehen halbieren
- das ganze Gemüse auf einem Backblech verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl zugeben und alles durchmischen
- den Ofen auf Grillstufe vorheizen und das Gemüse ca. 10min grillen, ab und zu durchrühren
- inzwischen alle Zutaten für die Vinaigrette mischen und abschmecken
- das fertig gegarte Gemüse in eine Schale geben, die Vinaigrette darüber geben, durchmischen und lauwarm servieren (schmeckt auch kalt sehr lecker)