

# Bunte Antipasti aus dem Backofen

## Zutaten:

1 Aubergine  
2 kleine Zucchini  
2 gelbe und 1 rote Paprika  
3 Karotten  
250 g Champignons  
6 EL Olivenöl  
2 Stück Knoblauch oder 4 Zehen Knoblauch  
2 TL Rosmarin  
2 TL Thymian  
2 TL Oregano  
2 TL Honig  
2 EL Balsamico Essig weiß  
1 ½ EL Mediterraner Gemüse Allrounder  
Von Just Spices  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung :

Zucchini in Scheiben, Auberginen in halbe Scheiben, Karotten in Stifte und Paprika in Streifen schneiden. Alles zusammen in eine große Schüssel geben.

Knoblauch fein hacken und zum Gemüse geben.

Olivenöl, Gewürze, Honig und Balsamico dazugeben und alles gut verrühren, eventuell noch etwas Olivenöl dazugeben.

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das marinierte Gemüse auf dem großen Ofenzauberer verteilen und in den Backofen stellen.

15 Minuten garen, dann einmal umrühren. Weitere 15 Minuten garen, dann den Backofen ausschalten, Backofentür geschlossen lassen und das Gemüse noch ca. 30 Minuten nachgaren lassen.