



Zutaten:

1 Aubergine(n)
300 g Austernpilze
2 EL Balsamico Bianco
1 kleine Knolle Fenchel
2 Möhre(n)
600 ml Olivenöl
2 Paprika
4 EL Rübenzucker
2 kleine Zucchini(s)
300 g Zwiebel(n), rot
nach Belieben Herbaria
Sizilianisches Steinsalz
2 EL Herbaria Tutto Mio!



Rösle Schüssel (hoch)



Herbaria Sizilianisches
Steinsalz



Le Creuset Backblech
hoch



Herbaria Tutto mio!



GEFU Gemüse- und
Obsteiler FLEXICUT



Continenta Schneidebrett
aus Gummibaum
Stirnholz mit 3
Schubladen



Jordan Bio-Olivenöl nativ
extra, 500 ml

1

Aubergine und Zucchini in Scheiben schneiden, Paprika entkernen und in Streifen schneiden, Austernpilze in fingerbreite Streifen zupfen.

2

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, ebenso den Fenchel. Möhren längs vierteln oder achtern und in Stifte schneiden.

3

Das Gemüse so auf zwei Backbleche verteilen, dass möglichst wenig übereinander liegt.

4

Das Gemüse mit dem namensgebenden Herbaria Gewürz „Tutto mio!“ frisch aus dem Mörser oder einer Mühle, „Sizilianischem Steinsalz“ und Zucker würzen, mit dem Olivenöl mischen und eine halbe Stunde marinieren lassen.

5

Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft 180 °C). Das Gemüse etwa 12 Minuten im Backofen garen. Aus dem Ofen nehmen, mit Balsamico bianco beträufeln.

6

Mindestens 2 Stunden auskühlen und durchziehen lassen.

Komplett mit Öl bedeckt, hält sich das marinierte Ofengemüse bis zu zwei Wochen im Kühlschrank.