

**Kochen****Sabrina Dürr****Montag, den 02.08.2021****Antipasti im Glas****Zutaten:**

1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Aubergine  
1 Zucchini  
150 g braune Champignons  
1 rote Zwiebel  
3 Thymianzweige  
frischer oder getrockneter Oregano  
2 Rosmarinzweige  
Meersalz, fein oder grob  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
100ml Olivenöl, evtl. mehr zum Auffüllen  
3 EL dunkler Balsamico

**Zubereitung:**

1. Paprika, Aubergine und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden, Champignons je nach Größe vierteln oder halbieren, Zwiebeln in Ringe schneiden oder achteln.
2. Backofen vorheizen (250 °C Ober/Unterhitze, 225°C Umluft). Thymianblätter, Oregano und Rosmarinnadeln mit dem Öl sowie etwas Salz und Pfeffer vermischen. Gemüsestücke und Ölmischung auf einem Blech vermengen, im heißen Ofen mittig ca. 20 Minuten garen. Gelegentlich wenden.
3. Essig über das Gemüse träufeln, alles vermischen. In sterile Gläser füllen und mit Öl auffüllen, bis das Gemüse bedeckt ist. Gläser fest verschließen und wann immer Sie möchten, genießen.