Italienisches Gemüse

Mengenangabe für 4 Personen

- 1 roter Paprika
- 1 gelber Paprika
- 2 Karotten
- 1 kleiner Kohlrabi
- 1 kleiner Fenchel
- 1 Pastinake
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl zum Gemüse marinieren
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Tl Kräutersalz (wer hat)
- ½ TL Brühe getrocknet
- 100 ml weißer Balsamicoessig
- 100 g brauner Zucker

Gemüse waschen, putzen und gegebenenfalls schälen. Karotten der Länge nach sechsteln, die Zwiebel und Kohlrabi in 1 cm große Spalten schneiden, Paprika halbieren und dann in grobe Streifen schneiden. Den Fenchel halbieren und quer zur Faser schneiden (So muss man keine Fäden ziehen). Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, gehacktem Rosmarin und Thymian und einer halbierten Knoblauchzehe in der großen Nixe marinieren. Gemüse dann in den bereitgestellten großen Ofenzauberer geben. Das ganze bei 230 Grad Ober/Unterhitze auf dem Gitterrost für 20 min. in den vorgeheizten Ofen geben.
Essig und Zucker 2 Minuten kochen lassen und dann in ein Glas abfüllen. Von dieser Mischung 3 Esslöffel zugeben, sobald der Stein aus dem Ofen ist!!

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de

www.wildes-steinwerk.de