Zutatenliste

Warmer Antipasti-Salat

Anzahl	Einheit	Zutat
8	Stück	Vollkorn-Zwieback
400.00	g	Zucchini
4.00	Stück	Paprikaschoten (je 2 kleine rote und gelbe)
150.00	g	Champignons
2.00	Stück	rote Zwiebeln
5.00	EL	Olivenöl
1.00	Prise	Salz, Pfeffer
150.00	g	Kirschtomaten an der Rispe
1.00	Stück	Zweige Rosmarin
40.00	g	Parmesankäse
50.00	g	junger Blattspinat
2.00	EL	Weißwein-Essig
1.00	TL	flüssiger Honig

Zubereitung

Zucchini waschen, putzen und schräg in etwas dickere Scheiben schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Pilze säubern, putzen und je nach Größe evtl. halbieren. Zwiebeln, schälen und in Spalten schneiden.

Zucchini, Paprika, Champignons und Zwiebeln auf ein Blech geben. Mit Öl beträufeln, gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse gleichmäßig auf dem Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) 15 - 20 Minuten backen.

Tomaten waschen und von der Rispe schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln grob abzupfen. Rosmarin und Tomaten ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

Käse reiben. Zwiebäcke auf ein Backblech legen und mit dem Käse bestreuen. Gemüse aus dem Backofen nehmen, in eine Schüssel geben und lauwarm abkühlen lassen. Zwiebäcke im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 5 Minuten goldbraun überbacken. Zwiebäcke aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Essig und Honig verrühren und über das Gemüse geben, gut vermengen und nochmals abschmecken. Spinat und Zwiebäcke erst kurz vor dem Servieren unterheben.