



W A R M E R A N T I P A S T I - S

Warme Antipasti für die kalte Jahreszeit! Gegrilltes Gemüse trifft auf knackigen Salat und sorgt für den Genussmoment à la Bella Italia!

ZEITSCHÄTZUNG

60 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

· D A S B R A U C H S T D U

für 4 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Venezia Salat
- 1 Becher Simply Good Balsamico Olivenöl
- Dressing
- 50g Fetakäse
- 1 Aubergine
- 2 Paprika (Gelb, Rot)
- 1 Zucchini
- 5 Cremechampignons
- 15 schwarze Oliven

- 10 Cherrytomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1/2 TL Pfeffer
- 50ml Olivenöl
- Rosmarinzweige
- Salz
- Pfeffer

· S O G E L I N G T ' S D I R



Backofen auf 160°C vorheizen. Gemüse in grobe Stücke schneiden.



Gemüse zusammen mit Rosmarinzweigen in eine Auflaufform geben und mit Öl beträufeln.



Salz & Pfeffer hinzufügen und alles gut durchmischen.



Gemüse für 45 Minuten in den Ofen geben.



5

Gemüse leicht auskühlen lassen und dann in einer Schale anrichten.



6

Simply Good Venezia Salat unter das warme Antipasti-Gemüse mischen.



7

Gemüse-Salat mit Simply Good Balsamico-Olivenöl Dressing vermengen.



8

Fetakäse zerbröseln und über den Salat verteilen.



9

Antipasti-Salat mit Rosmarinzweig garnieren.