



WARMER ANTIPASTI - 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

DAS BRAUCHST DU

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

SO GELINGT'S DIR

1



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

2



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

3



Salz & Pfeffer hinzufügen und alles gut durchmischen.

4



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.