

## **PAPRIKA-SCHOTEN**

- 750 g Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2 eingelegte Sardellenfilets
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Backofen auf 200 ° vorheizen

Paprika waschen, halbieren, mit Schnittstelle nach unten in feuerfeste Form legen

Auf 200° etwa 35 Minuten backen

Form aus Ofen nehmen, mit feuchtem Tuch bedeckt abkühlen lassen

Schoten häuten und in Streifen schneiden, Saft auffangen

Knoblauch und (kalt abgespülte) Sardellen hacken

Paprikasud mit Zitronensaft, Knoblauch, Sardellen, Öl, Salz und Pfeffer mischen, über Schoten gießen.

Mindestens 6 Stunden marinieren lassen.

## **PILZE**

500 g Champignons, Steinpilze oder frische Morcheln putzen und in 3 EL Olivenöl braten. Saft und Schale von 1 Zitrone, 75 ml Weißwein, 2 gehackte Knoblauchzehen und ½ Bund Thymian zugeben. Die Pilze 3 Min garen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und ziehen lassen.

## **AUBERGINEN**

500 g junge Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form mit 5 EL Olivenöl ausstreichen. Die Auberginen hineinlegen, mit 4 gehackten Knoblauchzehen, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit etwa 5 EL Olivenöl beträufeln. Im Vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 35 Minuten backen. Frische Petersilie darüber geben und ziehen lassen.

## **ZUCCHINI**

500 g junge Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und in etwa 3 EL Olivenöl von beiden Seiten braun braten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in eine Form legen. Den Bratfond mit dem Saft von 1 Zitrone und etwas Weißwein ablöschen, gehackte Minze oder Basilikum dazugeben und über die Zucchini gießen. Ziehen lassen.

## **ZWIEBELN**

500 g Perlzwiebeln schälen und in Olivenöl anbraten. Saft von 1 Zitrone, 1/8 Liter Weißwein und 20 kleine Salbeiblätter zugeben. Die Zwiebeln zugedeckt 4 Minuten kochen lassen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und marinieren.