



REUTER & STURM



Mediterranes Gemüse mit Ziegenkäse

Sektempfehlung: REUTER & STURM – Weißer Burgunder BRUT

Zutaten für 4 – 6 Personen

- 3 bunte Paprika
- 2 Zucchini
- 3 rote Zwiebeln
- 1 rote Pfefferschote
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- 200 g Kirschtomaten
- ½ TL Rosmarin
- 2 Esslöffel gehacktes Basilikum
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie
- 400 g Ziegenkäse

Zubereitung

1. Paprika entkernen und grob würfeln, Zucchini in Scheiben schneiden, Zwiebeln in Spalten.
2. Pfefferschote in feine Ringe schneiden, Knoblauch in Scheiben.
3. Alles auf ein Blech mit Backpapier geben, mit Olivenöl mischen, nicht salzen!
4. Im vorgeheizten Backofen, auf der zweiten Schiene von oben, bei 200 Grad ca. 20 Minuten braten.
5. Rosmarin und Basilikum mit den Kirschtomaten zum Gemüse geben und weitere 10 Minuten garen.
6. Aus dem Backofen nehmen und dann mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Salz abschmecken. Das Antipasti-Gemüse kann warm oder kalt zum Käse serviert werden. Dazu passt frisches Steinofen-Baguette oder Ciabatta.
7. **SEKTEMPFEHLUNG:**
Ein nicht zu Säurebetonter Sekt, wie z. B. ein Weißer Burgunder BRUT oder Spätburgunder Weißherbst Brut oder Riesling EXTRA TROCKEN oder TROCKEN.

Gutes Gelingen und guten Genuss

Christiane Sturm

